Бабушкины
Пирожки
№ 9 (21)
КУЛИНАРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ
ТУРЕЦКАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Турецкая кухня входит в тройку лучших кухонь мира (после французской и китайской). Она славится своим многообразием и древностью. В знаменитой Османской империи еда возводилась в культ. Представьте себе дворец Топкапи в Стамбуле. Там в XVII в. жило около 13 тысяч поваров, причем каждый специализировался в приготовлении только одного блюда. Огромное значение в стране придавалось качеству продукции. Караваны вывозили из Турции продукты, напитки, специи, но только по разрешению специальной организации, ставящей свой знак качества. Честные торговцы, бывшие членами этого своеобразного ОТК, объявлялись святыми и могли в праздничные дни возить разукрашенные телеги с товаром по столице.

На турецкую кухню сильно влияет ислам (соблюдение поста в рамадан, запрет на свинину, алкоголь и т. д.). Сказалась и многонациональная история страны. На территории современной Турции в разные времена жили греки, ассирийцы, персы, арабы, сельджуки, тюрки, курды, армяне и другие народы, каждый внес свой вклад в развитие культуры, в том числе и кухни.

- О. В. Данилова (редактор)
  - КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ ТУРЕЦКОЙ КУХНИ
  - ПЕРВЫЕ БЛЮДА
    - Суп из баранины по-турецки
    - Суп по-аданski
    - Суп красный чечевичный
    - Суп с тарханой
    - Свадебный суп
    - Рисовый суп с помидорами
    - Суп из молодого барашка по-турецки
    - Суп из йогурта
    - Суп утренний
    - Суп-пюре из фасоли и чечевицы
    - Овощной суп-пюре
  - ОВОЩНЫЕ БЛЮДА
    - Имам-баялды
    - Пастуший салат
    - Капуста, фаршированная бараниной
    - Капуста с бараниной по-турецки
    - Баклажаны с начинкой
    - Баклажаны с рубленым мясом (имам-баялды)
    - Фасоль по-турецки

- Баклажаны по-стамбульски
- Обморок имама
- Турецкий гарнир
- Фрикадели из баклажанов и кабачков
- Соус с анчоусами
- Баклажанный салат
- Цуккини, тушенные с помидорами
- Гуммус (турецкий горох и паста из семян кунжута)
- Помидоры, фаршированные яйцами
- Салат куриный
- Салат из цветной капусты
- Салат из сладкого перца с брынзой
- Салат из турецкого гороха
- Салат из сыра с креветками
- Салат из свежих овощей
- Салат мясной с сырной заправкой
- Фасоль в соусе
- Хавуч кефтеси (морковные шарики)
- Зейтиньялы

○ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- Сис кебаб
- Урфа-кебаб
- Парной барашек
- Печенка по-турецки
- Царьградские котлеты
- Курица с ореховой начинкой
- Ягненок по-черкесски
- Люля-кебаб
- Кебаб из телятины по-константинопольски
- Пальчики из мяса по-турецки
- Телятина с йогуртом
- Голубцы по-турецки
- Соус к мясу
- Шиш-кебаб по-турецки
- Бастурма (маринованный шашлык)
- Долма турецкая
- Баранина по-турецки
- Кебаб из телячьего или говяжьего сердца
- Котлеты по-турецки
- Баранина с баклажанами
- Бастия из тыквы с говядиной или телятиной
- Кюлбастия из телятины или говядины
- Перевернутый казан

- Люля из курицы с овощами и пряными травами
- Курица с восточным соусом
- Восточный соус из перца
- Мясо барашка с листовым салатом
- Отбивные котлеты с чабрецом
- Шашлык из баранины в йогуртовом маринаде
- Жаркое из курицы
- Жареные сосиски с сыром
- Баранина в сметане
- Хинди

- КРУПЯНЫЕ БЛЮДА
  - К ы с ы р
  - Пилав куриный
  - Пилав из баранины
  - Ич пилав
  - Плов «Булгур»
  - Плов по-крестьянски
  - Пилав турецкий с рисом и черносливом
  - Аджем-плов
  - Сладкий среднеазиатский плов
  - Каша с яйцами
  - Плов по-сулимански
- БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
  - Тюрбан из рыбы
  - Рыбные котлеты
  - Кефаль в оливковом масле
  - Рыба по-турецки
  - Креветки гювеч
  - Мидия пилаки
- МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
  - Питта
  - Тархана
  - Яйца «Омер-паша»
  - Яйца по-турецки
  - Блины с сыром по-турецки
  - Пирог с ветчиной
  - Киббех биль саниех
  - Лепешка с кунжутом
  - Таббулех (салат из дробленой пшеницы)
  - Тосты с ветчиной и сыром
  - Лахмакун (турецкая пицца)
  - Су бореги (водяной борек)
  - Пейнир татлиси (сырные шарики)
  - Почя

- Турецкие лепешки
- Манты с чесночно-йогуртовым соусом
- Халва из манной крупы
- Десерт халифа
- Турецкое печенье
- Щербет
- Миндальное печенье
- Восточное печенье
- Маленький розовый торт
- Пахлава слоеная
- Пикантные шарики по-восточному
- Пирожное «Катаиф»
- Персики по-восточному
- Халва ореховая
- Инжир в сметане с орехами
- Изысканный десерт
- Мороженое «Зыбкие миражи»
- Ореховая нуга
- Ореховый торт
- Яблочный пирог
- Сливочное мороженое с орехами
- Слоеное пирожное
- Торт с ароматом маракуйи
- Творожные рожки
- Заварное пирожное с сыром
- Фруктовый десерт с марципаном

○ НАПИТКИ

- Кофе мокко по-турецки
- Кофе по-турецки с яичным желтком
- Сасик (айран с огурцами)
- Кофе по-турецки с перцем
- Турецкий кофе со льдом a ulait

О. В. Данилова (редактор)
Турецкая кухня

КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ ТУРЕЦКОЙ КУХНИ

Турки неторопливы (обед может длиться 4–5 часов), никогда не едят в одиночку, не перекусывают на ходу. На завтрак подают хлеб, сыр, маслины и чай. Обед состоит из трех и более блюд, не считая салатов. Трапеза состоит из мезе (закусок), основных блюд и десертов. К мезе относятся оливки, салаты, маринованные овощи, грибы, сыр, кусочки медовой дыни, рыба, жареные мидии, пирожки, кальмары, фаршированные яйца, соус из йогурта с чесноком и свежий хлеб.

В самом начале подается также суп, причем как на обед, так и во время завтрака или ужина. Все многообразие турецких супов условно можно разделить на несколько групп. Во-первых, супы на мясном, обычно курином, бульоне с добавлением овощей, риса, лапши и йогурта, затем протертые супы-пюре с добавлением масла, а также супы, заправленные лимонным соком и яйцом, Еще один вариант супа, схожий с нашей окрошкой или тюрей – джаджык. Готовят джаджык из свежих огурцов с йогуртом и приправами, подают к рису. Помимо прочего, к особенностям рецептуры турецких супов можно отнести добавление тарханы. Тархана – это тесто из пшеничной муки, в которое добавляются разнообразные пряности, после чего оно высушивается на солнце и измельчается.

Один из супов считается самым оригинальным блюдом турецкой кухни – это свадебный суп, который готовится из затылка туши барашка.

А умение приготовить суп из чечевицы требуется от каждой турчанки и проверяется перед свадьбой.

С хлебом в Турции связано много традиций. Турки никогда не будут есть хлеб, выпеченный не сегодня!.. Кроме обычного белого хлеба (экмека) в Турции пекут плоские лепешки (пайд), посыпанные семечками сезана колечки (симит), борек – тонко раскатанные широкие пласты теста (из борека делают либо слоеные пироги, либо пирожки в виде трубочек). Тот, кто в совершенстве умеет готовить борек (попробуй-ка раскатать пласт теста до толщины бумажного листа!), пользуется особым уважением

Тайна хлебопечения бережно хранится современными турецкими пекарями, т. к. никакой другой хлеб не является на вкус столь же аппетитным как хлеб, который турки пекут хотя бы для ежедневного потребления.

В каждом поселении есть своя пекарня, в которой дважды в день, утром и в полдень, выпекают хлеб, отчего улицы наполняются ароматом свежей выпечки.

За мезе следуют основные блюда. Прежде всего, конечно же, кебабы (мясо, приготовленное на открытом огне). Во всем мире его называют шашлыком, забывая происхождение этого любимого кушанья. Кебабы готовятся на огне или углях, иногда в посуде, но без воды. Своим вкусом кебабы обязаны великолепному качеству мяса племенных баранов и рогатого скота, выращиваемого на открытых пастбищах. В любом городе Турции на каждом углу стоят кебабчи – ларьки, в которых готовят и продают кебабы. Основным блюдом может быть и кефте (фарш из сырого мяса, смешанный со специями и яйцом, подается в виде шариков как сырым, так и обжаренным).

На сегодняшний день самые популярные типы шашлака – сиш кебаб и донэр. Для сиш кебаба мясо нарезается кусочками, нанизывается на шампур и готовится на углях. Донэр представляет собой блюдо из мяса (слои фарша и нарезанное довольно крупными кусками мясо ноги барашка), которое нанизывается на вертикальный вертел, медленно вращающийся перед вертикальным грилем. По мере зажаривания внешний слой мяса срезается тонкими кусочками.

Не менее вкусны турецкие кюфте. Они бывают жареные, запеченные или отварные. Готовятся обычно из фарша барашка с добавлением специй, яйца и мелкорубленого лука. Из подготовленного фарша формуют шарики, а иногда вытянутые валики.

Турцию окружают четыре моря, и поэтому неудивительно, что рыбные блюда здесь не менее вкусны. Самый популярный способ приготовления – обжаривание на древесных углях, при этом у рыбы появляется неповторимый аромат. Рыбу жарят прямо на улице и подают с белым хлебом. Можно попробовать барабульку, рыбу-меч, осьминогов, каракатиц, устриц, ската, красного леща, омаров – все самое свежее. Рыбной королевой считается хамса. В Турции знают более 40 способов ее приготовления (даже десерт из нее).

Популярен в стране и пилав из риса или пшеничных зерен – как гарнир к мясным и овощным блюдам. Изделия из овощей в Турции делятся на два типа: стушенные в собственном соку с оливковым маслом и фаршированные, а затем обжаренные (или запеченные). Все фаршированные овощи называются долма. Популярны мясной и рисовый фарш, самая же любимая долма – из зеленого сладкого перца с рисом, Из овощей ни один турок не откажется от зейтиньялы – тушеной стручковой фасоли с

помидорами и луком, А вот капусту здесь не очень уважают. Приправы и специи в овощных (да и остальных) блюдах, вопреки распространенному мнению, используются весьма умеренно. Турки стремятся ароматизировать главные продукты, а не спрятать их вкус за соусами. Мяту или укроп комбинируют с цуккини, петрушку – с баклажанами. Лимоном и йогуртом балансируют вкус оливкового масла, мяса или овощей.

Вкусовые качества турецкой кухни наиболее выразительны при приготовлении холодных овощных блюд. Артишоки, шпинат и морковь подают в качестве закуски красиво оформленными, щедро приправленными лимонным соком и оливковым маслом. Среди вкуснейших овощных блюд – баклажаны с мясом (патлицан кебаб) и голубцы. Долма – в виноградный лист завернуты мясо с рисом и пиниевыми орешками. Особенно вкусны они в оливковом масле и сбрызнутые лимонным соком

Неотъемлемыми компонентами турецкой кухни являются лук и чеснок. Излюбленное кушанье – мясные шарики кофта – готовят на вертеле. Овощной гарнир составляют по большей части баклажаны, бамия и цуккини. В овощные и мясные блюда нередко добавляют пиниевые орешки, фисташки, грецкие орехи или изюм сорта султанка, которые придают им своеобразный вкус. Иногда, чтобы добавить кислинки, вместо лимонного сока употребляют зерна гранатов. Для приготовления некоторых блюд совершенно необходим овечий сыр, который держат в рассоле, и густая сметана каймак, которую в Турции обычно делают из овечьего молока.

В Турции с очень давних времен возделывают виноград, но в прошлом виноградарством занимались главным образом неисламские меньшинства, однако после выселения греков ситуация резко изменилась – алкогольные налитки мусульманское население почти не употребляет, хотя ракия, которую производят из риса или фиников, принадлежит к прославленным турецким алкогольным напиткам,

Турецкая кухня – это праздник живота, и особенно это заметно в десертах. Основное – это фрукты и ягоды. Турция – родина абрикоса, черешни, инжира. Фрукты едят свежими и сушеными, варят джемы и варенья. Самыми вкусными считаются мармелад из айвы, кислый вишневый джем и варенье из лепестков роз. Турецкие сладости неисчислимы. Самая известная – пахлава (тонкие коржи, посыпанные орехами и залитые сахарным сиропом). Турецкие пудинги (мухаллеби) готовят на молоке с крахмалом, рисовой мукой, лимонами, куриной грудкой, но без яиц и масла. Неплоха и локма – обжаренные кусочки дрожжевого теста с сиропом Что уж говорить про

знакомые нам лукум, халву, марципан!..

Все это подается вместе с напитками. Сначала все вспоминают о кофе, но сами турки пьют его мало. Гораздо охотнее они пьют чай. Здесь его не заваривают, а варят и подают в прозрачных стаканчиках, называемых чайыбардак. В день уходит не меньше 30 стаканчиков, и чаепитие входит в рабочее расписание. На улицах бродят разносчики чая, немало вокруг чайных домиков. Несмотря на исламские традиции, турки охотно употребляют пиво, вино. Национальным же напитком была и остается виноградно-анисовая водка ракы, которую положено пить, смешивая с холодной водой. После добавления воды водка становится белого цвета, отсюда ее второе название – «львиное молоко». Пьют турки и айран (йогурт, разбавленный водой), и минеральную воду, и всевозможные соки, тоже смешанные с водой.

Заканчивая же нашу мини-экскурсию в гостеприимную Турцию, остается только произнести по-турецки тост: «Шерефе!» – «Ваше здоровье!»… Ведь основа турецкой кухни – это здоровье ее почитателей.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп из баранины по-турецки

Баранина – 100 г, морковь – 60 г, петрушка – 60 г, корень сельдерея – 10 г, лук репчатый – 45 г, рис – 60 г, яйцо(желток) – 1 шт., йогурт – 90 мл, лимон —1/2 шт., соль по вкусу.

Мясо, очищенные коренья, лук залить водой, посолить и варить до готовности. Рис промыть, варить в процеженном бульоне и добавить нарезанное суповое мясо. Сырые желтки взбить с йогуртом и соком лимона и, не прекращая взбивать венчиком, соединить с супом.

Суп по-адански

Мясной бульон – 9 стаканов, фарш – 150 г, мелкий горох – 50 г, помидор – 1 шт., уксус – 2 ст. л, тимьян – 2 ст.л., соль – 1 ст.л., черный перец по вкусу.

Замочить горох в воде на ночь, а утром сварить до готовности Помидор ошпарить, очистить от кожицы и порезать. Положить горох в мясной бульон, добавить помидор и 1/2 чайной ложки соли и закипятить. Фарш приправить солью и перцем, слепить из него маленькие фрикадельки размером с лесной орех и положить их в кипящий бульон. Суп кипятить под закрытой крышкой чуть больше 20 минут. Снять кастрюлю с плиты, добавить уксус и по желанию тимьян.

Суп красный чечевичный

Красная чечевица – 1 стакан, бульон – 4 стакана, вода – 1 стакан, мука – 1 ст.л., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 4 ст. л., белый хлеб – 4 ломтика, желтки – 2 шт., молоко – 1 стакан, соль по вкусу.

Нарезать лук и обжарить его в 1 столовой ложке сливочного масла. Когда лук станет мягким, добавить муку и хорошо перемешать. Вымыть чечевицу и. положить в кастрюлю, добавить нарезанную морковь. Налить бульон и воду в кастрюлю, добавить по вкусу соль и варить в течение 30 минут, пока чечевица не станет мягкой. Тем временем смешать желтки с молоком и добавить смесь в суп. Снять кастрюлю с плиты через 2 минуты. Суп готов.

Подавать с гренками. Для гренок порезать 4 куска белого хлеба на кубики. Пожарить хлеб с 2 столовыми ложками маргарина. Подсушить гренки и добавить в суп.

Суп с тарханой

Мясной бульон – 5 стаканов, тархана – 1 стакан, мясной флрш – 100 г, сливочное масло – 2ст.л., томатная паста – 1 ст.л., соль, красный перец по вкусу.

Мясной фарш хорошенько обжарить на масле. Добавить томатную пасту, соль и перемешать, чтобы масса стала однородной. Влить 4 стакана мясного бульона и довести до кипения. Тем временем налить 1 стакан бульона в емкость с тарханой и тщательно перемешать. Образовавшуюся смесь вылить тонкой непрерывной струйкой в мясной бульон, не забывая постоянно помешивать. Через 10 минут помешивания суп станет более густым. В суп добавить гренки.

Для гренок обжарить маленькие кубики хлеба в масле, посыпать их красным перцем (по вкусу) и смешать с супом. Не забудьте добавить масло.

Свадебный суп

Мясной бульон – 8 стаканов, баранина – 250 г, кости бараньи – 900 г, масло сливочное – 2 ст.л., мука – 2 ст.л., морковь – 1 шт. соль по вкусу, лук репчатый – 1 шт.

Для соуса:

яйцо(желток) – 2 шт., сок лимона – 1/2 шт.

Для украшения:

масло сливочное – 2 ст.л., красный перец – 1 ст.л.

Порезать мясо на маленькие кусочки. Очистить морковь и лук от кожицы. Поместить мясо, кости, морковь и лук в кастрюлю с мясным бульоном и варить его в течение 3 часов. Мясо станет мягким и будет разваливаться на кусочки. Периодически шумовкой снимать накипь. Когда мясо будет готово, процедить бульон и перелить его в другую кастрюлю. Порезать мясо на очень маленькие кусочки и положить в процеженный бульон. Муку обжарить на масле. Добавить мясной бульон, хорошенько перемешать все деревянной ложкой и влить мясной бульон. Добавить соль и размешать, после чего довести до кипения.

Для соуса взбить желтки с лимонным соком. Взять немного бульона из кастрюли, смешать его с взбитым яйцом и вылить его назад в кастрюлю.

Для украшения обжарить красный перец с маслом. Налить суп в супницу, сверху посыпать красным перцем.

Рисовый суп с помидорами

Мясной бульон – 6 стаканов, рис – 1/7 стакана, помидоры – 900 г, петрушка, соль по вкусу, масло – 1 ст.л.

Вымыть рис, поместить его в кастрюлю с маслом, солью и мясным бульоном. Поставить кастрюлю на плиту. Отложить один помидор в сторону, а остальные измельчить и добавить в кастрюлю.

Оставшийся помидор очистить от кожицы, нарезать кубиками и положить в кастрюлю. Варить суп в течение 15 минут, пока рис не станет мягче. Готовый суп снять с плиты, разлить по тарелкам и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Суп из молодого барашка по-турецки

Молодой барашек – 900 г, рис – 1/2 стакана, зелень – 1 пучок, яйцо (желток) – 2 шт., йогурт – 1 стакан, сок 1 лимона, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, залить 1/4 л слегка подсоленной воды, добавить мелко нарубленной зелени и поставить варить. Рис промыть и добавить в мясной бульон. Желтки, йогурт и лимонный сок осторожно взбить и добавить, постоянно помешивая, в снятый с огня горячий суп. Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать свежей зеленью.

Суп из йогурта

Мясной или костный бульон —1/2 л, чечевица —1 ст.л., рис – 1 ст.л., сметана – 7 ст.л., йогурт – 2 стакана, сливочное масло – 1ст.л., яйцо (желток) – 1 шт., листья мяты (мелко нарубленные) – 1ст. л, перец, соль по вкусу.

Чечевицу и рис отварить в бульоне отдельно друг от друга. Затем их смешать, приправить солью и перцем. Сметану, желток и йогурт взбить, осторожно влить в горячий бульон, смешав его с чечевицей и рисом. Все хорошо перемешать. Чтобы желток и йогурт не свернулся, незадолго до конца варки снять суп с огня. Перед подачей на стол добавить мелко нарубленные листья мяты и сливочное масло.

Суп утренний

Помидоры – 900 г, мясной бульо н – 4 стакана, мук а – 2 ст.л. масло – 2ст.л. яйцо(желток) – 4 шт. молоко – 1стакан, соль по вкусу.

Муку спассеровать на масле до кремового цвета. Помидоры ошпарить, снять кожицу и нарезать кубиками, после чего добавить их в кастрюлю с бульоном. Бульон по вкусу приправить солью. Спустя 35 минут, когда помидоры будут готовы, бульон процедить, перелить в другую кастрюлю и повторно довести до кипения. Смешать желтки вместе с молоком и добавить эту смесь к супу. Готовый суп горячим разлить по тарелками и подать на стол.

Суп-пюре из фасоли и чечевицы

Мясной бульон —2 л, пюр еиз фасоли – 290 г, пюр еиз чечевицы —290 г, сливки – 100 г, сливочное масло – 100 г, яйцо – 2 шт., белый хлеб – 200 г, соль

Фасоль и чечевицу отварить отдельно друг от друга в воде, слить отвар и протереть через сито. Полученные пюре из фасоли и чечевицы соединить в одной кастрюле и развести мясным бульоном. Если надо, то добавить соль. Прибавить сливочное масло и заправить смесью из сливок и яичных желтков. Суп подать горячим с поджаренными на масле ломтиками белого хлеба.

Овощной суп-пюре

Морковь – 2 шт., картофель – 3шт., репчатый лук – 2 шт., сельдерей – 2 шт., сливочное масло – 2 ст.л., мука – 1 ст. л., мясной бульон – 3 л., соль по вкусу

Очистить лук и нарезать его. Остальные овощи нарезать небольшими кусочками. В кастрюле растопить и нагреть сливочное масло. Добавить овощи и варить, помешивая, в течение 5 минут. Добавить муку, хорошенько перемешать и, посолив, залить водой. Варить приблизительно 1/2 часа. Доведенный до готовности суп процедить через мелкое сито и подавать к нему хрустящий поджаренный хлеб.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Имам-баялды

Баклажаны – 2 шт., оливковое масло – 7ст.л., лук репчатый (большой нарезанный) – 1 шт., чеснок (натертый) – 1 зубчик, сладкий перец (крсный очищенный и нарезанный) – 1 шт., томатная паста – 6 ч.л., вяленые томаты (мелко нарезанные) – 50 г., сахар —1/2 ч.л., винный уксус – 1 ч.л., зелень кориандра, соль, перец, кедровые орешки (жаренные) по вкусу.

Нарезать баклажаны кружочками толщиной 0,5 см. Посолить и положить на 30 минут в дуршлаг. Разогреть духовку до 180 °С. На сковороде разогреть столовую ложку оливкового масла, положить лук чеснок и сладкий красный перец. Тушить около 10 минут, пока лук не станет мягким. Добавить томат-пасту, вяленые томаты, сахар, уксус и перец. Насухо промокнуть баклажаны впитывающей влагу бумагой. Поместить на противень. Положить сверху томатную смесь, полить оставшимся оливковым маслом. Накрыть и запекать 40–50 минут пока баклажаны не станут мягкими. Подавать с жареными кедровыми орешками и зеленью кориандра.

Пастуший салат

Помидоры – 900 г, стручковый перец – 2–3 шт., зеленый лук – 9 шт., огурцы – 4–5 шт., петрушка —1/2 пучка, редис – 4шт., маслины по вкусу.

Для соуса:

Оливковое масло – 1 стакан, винный уксус – 1 ст.л., соль по вкусу.

Помидоры очистить от кожицы, удалить семена и мелко нарезать. Перец вымыть, удалить из него семена, после чего нарезать кубиками. Зеленый лук и зелень петрушки промыть и мелко нарезать. Огурцы разрезать вдоль на четыре части, затем порезать поперек на небольшие кусочки. Все овощи положите в салатницу и тщательно перемешайте. Приготовьте соус, хорошо смешав оливковое масло с винным уксусом, и добавьте его при непрерывном помешивании в салат. Подавать к столу, положив салат на листья салата-латука.

Капуста, фаршированная бараниной

Капуста белокачанная – 600 г, баранина – 200 г, лук репчатый – 4 шт., масло топленое – 100 г, хлеб пшеничный – 1 ломтик, молоко —1/2 стакана, бульон мясной – 2 стакана, морковь – 2 шт., соль, перец черный молотый, петрушка (зелень) по вкусу.

Капусту промыть, опустить на 10 минут в кипящую воду, вынуть и обсушить. Раскрыть листья кочана, вырезать кочерыжку. Для начинки 2 головки лука порубить и обжарить на 1 столовой ложке масла. Баранину пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком и размоченным в молоке хлебом, посолить и поперчить. Наполнить кочан начинкой. Оставшееся масло растопить в кастрюле. На дно кастрюли положить фаршированную капусту, влить бульон, добавить разрезанные на 4 части морковь и оставшиеся луковицы, мелко нарубленную зелень, посолить и поперчить. Довести до кипения, затем уменьшить огонь и тушить в течение 2 часов. Перед подачей разрезать кочан на 2 части, оформить зеленью. Гарнировать отварным картофелем или рисом.

Капуста с бараниной по-турецки

Капуста – 1 кочан, баранина —200 г, лук репчатый – 4 шт., жир —500 г, белый хлеб – 1 ломтик, молоко, шпик – 80 г, мясной бульон – 2 стакана, морковь —2 шт., зелень – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Капусту вымыть, опустить на 10 минут в кипящую воду, затем вынуть и обсушить. Листья кочана раскрыть, удалить кочерыжку наполнить кочан начинкой.

Начинку приготовить так. Нарубить крупно 2 головки лука, обжарить в 1 ст. ложке жира. Баранину пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке и раздавленным ломтиком белого хлеба, добавив мелко нарубленный шпик. Посолить и поперчить. Оставшийся жир положить в кастрюлю и растопить. На дно кастрюли положить большой ломтик шпика, а на него – наполненный фаршем кочан капусты и облить его бульоном, добавив морковь и 2 луковицы, разрезанные на 4 части, мелко нарубленную зелень для супа. Посолить и поперчить. Поставить на сильный огонь, прикрыть крышкой и довести до кипения. Затем уменьшить огонь и тушить 2 часа. При необходимости дать выкипеть избыточной жидкости, а оставшийся соус по желанию загустить. Капусту сейчас же подать на стол вместе с картофелем или рисом. На столе кочан разделить на 4 части.

Баклажаны с начинкой

Баклажаны – 6 шт., фарш телятины – 400 г, рис —1/7 стакана, масло – 2 ст. л., лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт, лимон (сок) – 1 шт. соль —1/2 ст.л., зелень петрушки —1 пучок, черный перец —1/2 ч.л., вода – 1,5 стакана.

Порезать баклажаны на продольные полоски толщиной 1,5 см. Луковицу очистить, довольно тонко порезать и обжарить в сотейнике (или глубокой сковороде с толстым дном) на масле до размягчения. Добавить к луку промытый рис, влить стакан воды, закрыть емкость крышкой и томить на среднем огне примерно 10 минут. За это время рис должен стать мягче.

Мясо мелко порубить (или пропустить через мясорубку), добавить к рису, приправить солью, перцем и перемешать. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, порезать кубиками и прибавить к рису с мясом. Сверху посыпать измельченной петрушкой, все тщательно перемешать примерно 5 минут. Подготовленный фарш распределить по баклажанам, после чего сложить их в кастрюлю, залить водой (примерно 1,5 стакана), сбрызнуть соком 1 лимона, накрыть кастрюлю и готовить в хорошо прогретой духовке до готовности (примерно 30–40 минут). Готовые баклажаны уложить на тарелку, украсив свежей зеленью.

Баклажаны с рубленым мясом (имам-баялды)

Баклажаны – 1 шт., свинина – 400 г, говядина – 400 г, яйцо – 6 шт., жир или растительное масло – 180 г, молоко – 180 мл, лук репчатый – 1 шт., помидор – 3 шт., мука, соль, перец по вкусу, рубленая зелень петрушки.

Обсушенные баклажаны поставить в горячую духовку, чтобы кожица сморщилась, после чего ее следует удалить. Баклажаны ни в коем случае не должны подгореть! Кроме того, баклажаны нельзя очищать металлическим ножом (от этого они могут изменить цвет). Очищенные баклажаны разрезать на полоски, посолить и дать им постоять. Мелко нарубленный лук и нарезанные дольками помидоры потушить с 1 ст. ложкой жира. Затем снять с огня, добавить немного перца и мелко нарубленной зелени петрушки. Баклажаны слегка отжать и обсушить. Каждую полоску обвалять в муке и яйце и обжарить в горячем жире. В форму уложить слой баклажанов, на него – слой рубленого мяса, снова слой баклажанов и мясо и т. д. (сверху должен быть слой баклажанов). Оставшиеся 5 яиц взбить, соединив с молоком, и залить этой смесью подготовленное блюдо. Поставить запекать в духовку примерно на 1–1,5 часа (должна образоваться золотисто-желтая корочка). Имам-баялды подать прямо в посуде, в которой его пекли, с зеленым салатом.

Фасоль по-турецки

Стручки зеленой фасоли – 400 г, цветная сухая фасоль – 200 г, белый мясной соус – 150 г

Сварить отдельно стручки зеленой фасоли и зерна сухой цветной фасоли, затем припустить их в масле и смешать. Влить в фасоль белый мясной соус и довести до кипения. Соус приготовить из муки и мясного бульона: муку спассеровать в масле, залить бульоном, хорошо размешать и проварить соус на небольшом огне. Приготовленную таким образом фасоль можно подать как гарнир или закуску.

Баклажаны по-стамбульски

Баклажаны – 250 г, лук репчатый – 50 г, помидоры – 100 г, масло оливковое – 90 г, морковь – 40 г, сельдерей (корень) – 40 г, перец сладкий стручковый – 40 г, чеснок – 5 г, зелень петрушки – 9 г, чабрец, перец черный молотый, соль по вкусу.

Баклажаны разрезать на продольные половины, подрезать мякоть на 0,5 см от кожуры и, не вынимая ее, погрузить овощи в холодную, слегка подсоленную воду, чтобы они утратили горечь, после чего поджарить в оливковом масле. Морковь и сельдерей припустить до полуготовности в воде и нарезать мелкими кубиками. Стручковый перец испечь, очистить от кожицы и семян, мелко нарезать и соединить с морковью. Мелко нарезанный лук спассеровать на оливковом масле, добавить нашинкованные овощи, нарезанные кусочками помидоры, зелень петрушки, растертый чеснок, чабрец, черный молотый перец, соль и все перемешать. Мякоть, вынутую из каждой половинки баклажана, мелко порубить и добавить в спассерованные овощи. Баклажаны наполнить полученным овощным фаршем, положить на смазанный маслом противень или сковороду, каждую половинку накрыть ломтиком помидора и запечь в духовке в течение 15–20 минут. Подавать в холодном виде.

Обморок имама

Маленькие баклажаны – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., петрушка – 1,9 пучка, зеленый болгарский перец (мягкий) – 4 шт., чеснок – 4 дольки, оливковое масло – 8 ст.л., сахар – 0,5 ч.л., соль по вкусу.

Баклажаны промыть. Зелень у основания, плодоножку и сам стебель счистить. Стебель не обрезать. Срезать с баклажанов полоски кожицы шириной 1 см, оставляя между ними такое же расстояние, чтобы весь баклажан стал полосатым. На одной из очищенных полос сделать глубокий длинный надрез (позднее он будет служить карманом). На 15 минут положить овощи в холодную подсоленную воду. В это время лук очистить и нарезать кружочками. Помидоры залить кипящей водой, немного подержать в ней, затем очистить. Помидоры разрезать пополам, удалить плодоножки, мякоть нарезать кубиками, сок собрать. Петрушку промыть, стряхнуть с нее воду, листья с 1 пучка мелко нарезать, со второго пучка оборвать половину листьев и отложить в сторону для украшения. Перец промыть, разрезать в длину, удалить семена и стебли, стручки промыть. Чеснок очистить и нарезать длинными полосками. Баклажаны вынуть из воды и вытереть. В сковороде раскалить 3 ст.л. оливкового масла. На сильном огне обжаривать баклажаны со всех сторон 5–7 минут до светло-коричневого цвета. Положить овощи надрезом вверх и рядом друг с другом в сковороду. Лук обжарить на сковороде на среднем огне в 2 ст.л. оливкового масла. Снять с огня, добавить кусочки помидоров вместе с соком, нарезанною петрушку, 0,5 ч.л. соли, сахарный песок и 3 ст.л. оливкового масла. Все перемешать. Наполнить надрезы на баклажанах овощной начинкой. Оставшуюся начинку положить на баклажаны сверху. Залить сверху оставшейся на сковороде подливкой. В начинку воткнуть чеснок. Положить на баклажаны по 2 половинки перца. Влить 1/4 л воды. Вскипятить и варить на среднем огне минут 10. Затем еще 35 минут тушить на слабом огне. Остудить овощи в сковороде и выложить на плоское блюдо. Украсить листьями петрушки.

Турецкий гарнир

Стручки зеленой фасоли – 400 г, цветная сухая фасоль – 200 г, белый мясной соус – 190 г.

Сварить отдельно стручки зеленой фасоли и зерна сухой цветной фасоли, припустить в масле и смешать. Влить белый мясной соус и довести до кипения. Соус приготовить из муки и мясного бульона: муку спассеровать в масле, залить бульоном, хорошо размешать и проварить соус на тихом огне. Подать этот гарнир можно как закуску.

Фрикадели из баклажанов и кабачков

2 небольших баклажана или 1 большой очистить от кожицы и сварить. После чего откинуть баклажаны на дуршлаг, дать воде стечь и изрубить. Очистить от кожицы *2* молодых кабачка и также мелко изрубить. Соединить изрубленные баклажаны и кабачки, прибавить 1 головку натертого на терке, лука, 1/2 стакана измельченной брынзы, 1 столовую ложку муки, 2 яйца, соль и черный перец. Смесь хорошо перемешать и разделать ее в виде шариков величиной с грецкий орех. Шарики обвалять в муке, положить в сотейник с большим количеством оливкового или подсолнечного масла (1,5 стакана) и обжарить. Подать фрикадели в горячем или холодном виде с зеленым салатом. При желании в смесь, из которой разделывают фрикадели, можно положить 250 г рубленой говядины или баранины.

Соус с анчоусами

Промыть и очистить 250 г анчоусов. Удалить кости и разделанные филе растереть в деревянной ступке. Прибавить 1 большой ломтик белого хлеба, предварительно замоченный в воде и отжатый. Непрерывно размешивая массу, влить 1 стакан оливкового масла, сок из 1 лимона и поперчить. Соус подавать к сваренным в слегка подсоленной воде овощам: зеленому горошку, стручкам фасоли и пр.

Баклажанный салат

Баклажаны – 1 шт., перец красный сладкий – 2 шт., лук репчатый с зеленью – 100 г, зелень укропа – 10 г, чеснок 2 зубчика, корилндр – 1/2 ч. ложки молотых семян, масло растительное – 9 ст. ложек, уксус 6 %-ый – 1 ч. ложка, соль и перец молотый по вкусу, зелень петрушки.

Баклажаны и сладкий перец запечь целиком в духовке. Баклажаны очистить от кожицы и нарезать кубиками. Стручки перца разрезать пополам, удалить сердцевину и кожицу, нарезать соломкой. Все охладить. Лук очистить. Зелень лука нарезать тонкими колечками, луковицу мелко порубить. Укроп измельчить.

Для соуса измельченный чеснок растереть с добавлением соли, кориандра и черного перца. Постепенно влить уксус и масло.

Подготовленные овощи соединить и заправить соусом. Дайте салату настояться в течение 20 минут. Подавать охлажденным, оформив зеленью.

Цуккини, тушенные с помидорами

Цуккини – 4 шт. помидоры – 1 шт. чесно к – 7 зубчика, масло оливковое – 5 ст. ложки, сахар —1/2 ч. ложки, соль и перец молотый по вкусу.

Чеснок очистить и мелко порубить. Цуккини промыть и нарезать ломтиками. Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и разрезать на 4 части. Чеснок слегка обжарить на масле, добавить цуккини, потушить 5 минут, положить помидоры, приправить солью, сахаром, перцем и тушить на слабом огне еще 5 минут.

Подавать овощи на блюде.

Гуммус (турецкий горох и паста из семян кунжута)

Это блюдо подают с хлебом питта как первое блюдо или как добавку к основным блюдам.

Горох сушеный вымоченный – 300 г, специи по вкусу, паста из семян кунжута (тахин) – 75 г, чеснок толченый или измельченый – 1 зубчик, лук репчатый мелко рубленый – 50 г, сок 1 лимона, паприка – 5 г.

Варить горох на медленном огне 2 часа. Хорошо обсушить. Растереть в пюре в кухонном комбайне, положить специи, пасту из семян кунжута, чеснок и лук. В конце добавить лимонный сок.

Выложить в сервировочное блюдо, украшенное контуром из паприки.

Помидоры, фаршированные яйцами

Помидоры – 4 шт., яйцо – 4 шт., сыр – 40 г, майонез – 4 ст. ложки, соль и перец черный молотый по вкусу, листья зеленого салата.

Помидоры промыть, срезать верхушки, удалить сердцевину, посолить и поперчить изнутри. Влить в помидоры по 1 яйцу, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при 180 °С в течение 20 минут.

Перед подачей выложить помидоры на листья салата и полить майонезом.

Салат куриный

Курица жареная – 100 г филе, огурцы – 1 шт., перец сладкий красный – 1 шт, листья зеленого салата – 50 г, яйцо – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, помидоры – 1 шт. соль по вкусу, зелень укропа и петрушки.

Филе нарезать тонкими ломтиками. Огурец, сладкий перец, зеленый салат и вареное яйцо нарезать соломкой, соединить с филе и зеленым горошком, заправить майонезом, посолить и перемешать.

Оформить салат зеленью, нарезанным дольками помидором и зеленым горошком.

Салат из цветной капусты

Капуста цветная – 300 г, помидоры – 2 шт., огурцы – 1 шт., яблоки – 2 шт., виноград – 100 г, сметана – 1 стакан, соль и перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки.

Цветную капусту отварить и разобрать на соцветия. Помидоры, огурец, очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать ломтиками. Подготовленные продукты соединить с виноградом, посолить, поперчить и перемешать.

При подаче оформить салат зеленью. Сметану подать отдельно.

Салат из сладкого перца с брынзой

Перец сладкий зеленый и красный – по 1 стручку, брынза – 100 г, чеснок – 2 зубчика, соль мелкая – 1 /2 ч. ложки, уксус 6 %-ый – 1 ч. ложка, масло оливковое – 4 ст. ложки, перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки.

Стручки перца запечь в духовке, затем охладить, снять кожицу, удалить плодоножку, мякоть нарезать соломкой. Зелень промыть, обсушить и мелко порубить.

Для соуса очищенный чеснок растереть с добавлением соли и черного перца. Постепенно влить уксус и масло. В салатник уложить, чередуя по цвету, сладкий перец, посыпать его зеленью, полить соусом и охладить.

Перед подачей посыпать салат нарезанной мелкими кубиками брынзой.

Салат из турецкого гороха

Горох турецкий – 250 г, заправка имбирная – 4 ст. ложки, лук репчатый мелко нарезаный – 1 головка, перец сладкий красный мелкорезаный – 1 шт., зелень петрушки рубленая – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Горох залить холодной водой и варить 1,5–2 часа до мягкости, добавив в конце варки соль. Слить воду. Залить заправкой и перемешать. Добавить оставшиеся ингредиенты, перемешать и переложить в салатницу.

Салат из сыра с креветками

Сыр – 200 г, яблоки – 2–3 шт., креветки вареные – 100 г, орехи грецкие рубленые – 9 ст., ложек, майонез – 1/2 стакана, корень хрена тертый – 1 ст. ложка, соль и перец черный молотый по вкусу, листья зеленого салата.

Очищенные яблоки и сыр нарезать тонкими ломтиками. Мясо креветок мелко нарезать. Подготовленные продукты соединить с орехами, посолить, поперчить, добавить хрен. Салат перемешать и заправить майонезом.

Подавать охлажденным на листьях зеленого салата.

Салат из свежих овощей

Огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., лук зеленый – 50 г, шпинат – 90 г, смородина красная и черная – 3 ст. ложки, сыр – 100 г, зелень петрушки, масло растительное – 4 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки чеснок – 1 зубчик соль – 1 /2 ч. ложки.

Огурцы, помидоры и сыр нарезать кубиками. Зеленый лук и шпинат мелко нашинковать. Соединить нарезанные продукты со смородиной.

Для заправки масло смешать с лимонным соком, солью и мелкорубленым чесноком.

При подаче полить салат заправкой и оформить зеленью.

Салат мясной с сырной заправкой

Говядина вареная – 160 г мякоти, шампиньоны маринованные – 100 г, помидоры – 2 шт., огурцы маринованные – 1 шт., лук зеленый – 100 г, сыр – 100 г, майонез – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка соль и перец черный молотый по вкусу.

Говядину, промытые помидоры, огурец нарезать тонкими ломтиками, шампиньоны разрезать на 4–6 частей, зеленый лук нашинковать колечками.

Для заправки сыр натереть на мелкой терке, соединить с майонезом, лимонным соком, солью, перцем и взбить. Подготовленные продукты выложить на блюдо, полить заправкой и посыпать нарезанным зеленым луком.

Фасоль в соусе

Фасоль стручковая – 400 г, фасоль – 200 г, мука пшеничная – 1 ч. ложка, масло растительное – 2 ч. ложки, бульон мясной – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Фасоль замочить в воде на 2–3 часа, затем отварить до готовности. В конце варки посолить. Стручковую фасоль промыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см и отварить в течение 5 минут.

Для соуса муку спассеровать на масле, развести бульоном, перемешать и приправить солью. Оба вида фасоли соединить, залить приготовленным соусом и довести до кипения.

Подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам.

Хавуч кефтеси (морковные шарики)

Морковь средней величины – 10 шт., хлебные крошки, сухие абрикосы(курага) – 6 шт., пучек зеленого лука, очищенные кедровые орешки – 2 ст. ложки, толченый с солью чеснок – 2–3 зубчика, яйцо – 1 шт., небольшой пучок петрушки, немного свежей мяты, небольшой пучок укропа, соль и перец по вкусу, мука для панировки, подсолнечное масло для жарки.

Для соуса:

густая сметана – 7 ст. ложки, сок половины лимона, толченый с солью чеснок – 2 зубчика, соль и черный молотый перец по вкусу.

Блюдо, как говорится, «на любителя». Оно имеет необычный пряный вкус. Для приготовления соуса взбить сметану с чесноком и лимонным соком, посолить и приправить молотым перцем по вкусу. Можно добавить немного любых трав и специй по вашему выбору. Соус должен получиться очень острым, чтобы отразить сладковатый вкус морковных шариков.

Сварить морковь на пару и хорошо просушить. Пропустить морковь через мясорубку вместе с промытыми абрикосами, зеленью, чесноком, луком и орешками. Оставить массу на полчаса настояться, а потом перемешать с яйцом и добавить хлебные крошки, соль и перец. Смесь должна быть клейкой и немного жидкой, поэтому точно указать количество хлеба сложно.

Теперь сформовать из морковной массы небольшие шарики и обвалять каждый в муке. Делать это проще так: выложить на тарелку ровным слоем муку, а затем брать столовую ложку морковной массы, выкладывать на муку и скатывать шарик прямо на тарелке. Морковное кефтеси будет вкуснее, если для панировки использовать хлебные крошки (панировочные сухари) вместо муки. Разогреть в глубокой сковороде растительное масло и обжарить шарики до образования коричневой корочки, а затем разложить их на тарелке или бумажном полотенце, чтобы стекло лишнее масло. Если вместо шариков вы сделаете небольшие котлетки, то масла для обжаривания уйдет меньше.

Подавать морковное кефтеси с соусом.

Зейтиньялы

Стручковая фасоль – 900 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., оливковое масло, чеснок – 2 дольки, соль, черный перец по вкусу, зелень.

В сковороде накалить масло, высыпать туда нарезанный лук и пожарить его, помешивая, до золотистого цвета. Порезать помидоры, кинуть их к луку и жарить вместе. Одновременно высыпать в отдельную кастрюлю (желательно с толстым дном) промытую фасоль. Кончики у стручков предварительно отломать. Слишком длинные стручки лучше разрезать пополам. Если нет свежей фасоли, можно взять и замороженную. Налить в кастрюлю немного воды (она должна чуть покрывать фасоль), закрыть крышкой и тушить до тех пор, пока фасоль не станет мягкой. Тогда смешать фасоль с жареными помидорами и луком, добавить соль и перец по вкусу, мелко нарезанный, а лучше раздавленный в чесночнице чеснок, зелень (ее побольше!). Довести до кипения и снять с огня.

Учтите, что фасоль сильно уваривается, из 500 г свежего продукта получится почти вполовину меньше готового зейтиньялы. Зейтиньялы принято употреблять в качестве самостоятельного блюда и в охлажденном виде, но горячим его есть не менее приятно.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Сис кебаб

Баранина, нарезанная небольшими кубиками – 800 г, помидоры – 2 шт., свежий сладкий перец – 4 шт.

Для соуса:

оливковое масло – 100 г, мелко порезанный репчатый лук – 1 шт., чабрец – 1чайная ложка, соль – 1 чайная ложка.

По виду кебаб напоминает шашлык, но присмотритесь внимательно к рецепту: мясо маринуется совершенно иначе, от чего и вкус у кебаба совсем иной…

Положить лук в глубокую миску, посыпать солью и оставить на 10 минут. Отжать лук руками, чтобы убрать лишнюю воду и переложить в другую посудину. В отжатый сок добавить оливковое масло и чабрец. Положить мясо в соус и хорошо перемешать, поставить в холодное место на сутки. Каждые 2–3 часа мясо следует перемешивать.

Когда мясо промаринуется, нанизывать кусочки на шампур, чередуя с кружками помидора и кусочками перца. Не прижимать кусочки мяса плотно друг к другу, оставить между ними небольшое расстояние примерно в полсантиметра. Обжарить мясо на гриле или на углях и подать на стол.

Лучше нанизать на шампур только кусочки мяса, а помидоры и перцы обжарить отдельно, потому что овощи прожариваются быстрее, чем мясо, а во время жарки их следует чаще переворачивать, чтобы они не подгорели.

Урфа-кебаб

Мясо ягненка (фарш) – 1,5 кг, питта – 6 шт., масло – 5 ст.л., мясной бульон – 1 стакан, лук репчатый – 2 шт., оливковое масло – 1 ст.л., помидоры – 2 шт., петрушка – 2 пучка, черный перец, соль, красный перец по вкусу.

Мясо дважды порубить или пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, снять кожицу, удалить семена и порубить. Лук мелко нарезать. Вымыть и нарезать петрушку. Фарш положить в емкость. Добавить лук, помидоры, петрушку, оливковое масло, красный и черный перец и соль. Тщательно перемешать. Сформовать полученный фарш в виде колбасок и нанизать на небольшие шампуры. Разместить их над горячими углями и жарить до тех пор, пока они не станут золотисто-коричневые. В это время растопить 100 г масла, порезать питты на четверти и прогреть на гриле с топленым маслом. Горячие кусочки питты разложить на тарелки, полить мясным бульоном (питта должна им пропитаться). Сверху уложить готовые кебабы и украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Парной барашек

Мясо молодого барашка – 2 кг, морковь – 4 шт., картофель – 6 шт., сельдерей – 2 шт., лук-латук – 200 г, вода – 10 стаканов, соль по вкусу, петрушка (нарезанная) – 1 пучок

Морковь очистить и порезать крупной соломкой. Очистить картофель небольшого размера и порезать на четвертинки. Очищенный сельдерей разрезать на несколько крупных частей. Мясо поместить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она полностью покрыла мясо, варить на сильном огне. Как только бульон закипит, снять кастрюлю с огня, слить воду и ополоснуть мясо холодной водой. Мясо переложить в другую кастрюлю. Посолить, поперчить и варить на среднем огне 30 минут. За 15 минут до готовности добавить картофель и другие овощи. Когда мясо сварится, снять его с огня, посыпать петрушкой и подать к столу. К этому блюду в качестве гарнира можно подать кабачки.

Печенка по-турецки

Красные луковицы средней величины (по 400 г) – 4 шт., сумак (приправа для салата) – 1 ч.л., баранья или говяжья печень – 600 г, мука – 7 ст.л., подсолнечное масло – 8 ст. л., кайенский перец – 1 щепотка, помидоры – 2 шт, соль, молотый черный перец, пучок петрушки.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками, посолить и помять руками. Минут через 10 лук ополоснуть и отложить, пока не стечет вода. Петрушку промыть, обсушить, веточки мелко нарезать, вместе с сумаком перемешать с луком. Печенку промыть в холодной воде, обтереть, удалить пленки и сухожилия и нарезать полосками шириной 1 см и кусочками размером 2,5 см. Приготовить тарелку с просеянной мукой и обвалять в ней нарезанную печенку, лишнюю муку стряхнуть. Раскалить в сковородке подсолнечное масло. Обжарить печень порциями по 4 минуты на сильном огне. Обжаренные кусочки складывать на кухонную бумагу, чтобы стекал жир. Заправить печень солью, кайенским и черным перцем и выложить на подогретую тарелку. Рядом положить лук. Помидоры промыть, удалить плодоножки, разрезать на 8 частей и подать как гарнир.

Царьградские котлеты

Говядина – 300 г, картофель – 750 г, яйцо – 3 шт., желток – 1 шт., мука – 2 ст.л., жир для жаренья, черный перец, соль, по вкусу.

Картофель сварить в подсоленной воде, затем очистить его и протереть через сито. Когда пюре остынет, прибавить желток и 2 яйца, смесь тщательно вымесить. Обжарить рубленое мясо, посолить и посыпать перцем. Картофельную массу разделить на шарики величиной меньше яйца. Каждый шарик придавить, чтобы получилась круглая лепешка. На лепешки положить подготовленный фарш. Края соединить, подровнять и оформить котлету. Затем котлеты обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и обжарить на разогретой сковороде с жиром. Подавать котлеты с салатом.

Курица с ореховой начинкой

Курица —1,5 кг, морковь —1 шт., картофель – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., вода – 2 л.

Для начинки:

молотые грецкие орехи – 900 г, ломтики черствого хлеба – 4 шт., красный перец – 2 ч.л., чеснок – 2 зубчика, куриный бульон – 310 мл, соль по вкусу.

Курицу ополоснуть под струей холодной воды, поместить в кастрюлю. Очистить картофель, лук и морковь. Варить в глубокой кастрюле курицу, овощи (предварительно наполнить кастрюлю водой). Снять пенку. Варить до тех пор, пока курица не станет мягкой, добавить соль по вкусу. Готовую курицу вынуть из кастрюли, отделить кости и кожу. Нарезать мелкими брусочками куриное мясо. Замочить черствый хлеб в курином бульоне. Растереть грецкие орехи в ступке в порошок. Соединить ореховую начинку с выжатым хлебом, замоченным в бульоне. Все хорошенько смешать и добавить измельченный чеснок, молотый красный перец и соль, перемешать. Ореховую начинку переложить в другую емкость и влить туда куриный бульон, довести до густоты бузы. Ореховую приправу смешать с обработанными частями куриного мяса. Переложить курицу на блюдо, обратной стороной ложки выровнять края и поверхность. Нагреть оливковое масло, всыпать в него молотый красный перец, подержать минутку на огне. Залить приготовленное блюдо и подавать к столу.

Ягненок по-черкесски

Корейка ягненка на кости – 500 г (6 косточек), соль, перец, базилик по вкусу.

Разрубить корейку по косточкам, отбить. Посолить, поперчить, посыпать специями. Обжарить на решетке. Подавать с пловом и овощами.

Люля-кебаб

Жирная баранина – 1 кг (если баранина нежирная, добавить курдючное сало или почечный говяжий жир), лук репчатый – 4 шт., чеснок – 4 зубчика, острый стручковый перец по вкусу, пучок кинзы.

Мясо, лук, чеснок и кинзу пропустить через мясорубку. Фарш очень тщательно отбить о стол. Вы должны почувствовать руками, что мясо стало достаточно клейким и не распадается. Потом фарш положить на полчаса в холодильник. Далее нанизать фарш на шампур колбасками длиной 15 см (по 50 г каждая), причем во время нанизывания держать шампур плашмя. Жарить в мангале 10 минут или в разогретом гриле 20 минут – и в том, и в другом случае шампур надо 1 раз перевернуть. Люля-кебаб принято подавать на тонком лаваше.

Кебаб из телятины по-константинопольски

Телятина – 200 г, баклажаны – 200 г, мука – 10 г, сок томатный – 70 г, лук репчатый – 20 г, молоко – 70 г, вино белое — 20 г, вода – 80 г, перец черный молотый, зелень, соль по вкусу.

Телятину порезать на кусочки и обжарить в масле. Пассеровать в том же масле мелко нарезанный лук, муку (половину общего количества) и томатный сок, а затем, прибавив вино, теплую воду и ароматическую зелень, варить мясо до мягкости, посолив его по вкусу. Баклажаны испечь на сильном огне, очистить и растереть деревянным пестиком, чтобы получилось пюре. Спассеровать оставшуюся муку, добавить пюре из баклажан, подрумянить его, посолить, залить молоком и хорошо перемешать. Кебаб гарнировать пюре из баклажан, разложив его в виде кольца.

Пальчики из мяса по-турецки

Баранина – 120 г, хлеб белый – 15 г, яйцо —1/2 шт., чеснок – 2 дольки, корица, соль по вкусу.

Хлеб вымочить и отжать. Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, смешать с хлебом, толченым чесноком, яйцами, заправить солью и корицей, сформовать валики толщиной в палец и обжарить их в растительном масле или бараньем жире.

Телятина с йогуртом

Телятина – 150 г, лук репчатый – 70 г, грибы свежие – 50 г, масло сливочное – 15 г, мука – 5 г, сливки – 20 г, йогурт – 25 г, перец молотый черный и красный, соль по вкусу.

Телятину нарезать полосками шириной 2,5 см и толщиной не более 0,8 см, приправить перцем и солью и жарить на сильном огне в сливочном масле, обжаренные грибы и лук смешать с мясом. Затем положить на сковороду сливочное масло, добавить муку, слегка поджарить ее, влить сливки и немного воды, размешать, кипятить, приправить солью и красным перцем и медленно влить взбитый венчиком йогурт. Не доводя до кипения, подогреть – блюдо готово к подаче.

Голубцы по-турецки

Капуста белокочанная – 150 г, баранина – 120 г, лук репчатый – 40 г, морковь – 20 г, хлеб белый (замоченный и отжатый) – 10 г, рис – 10 г, масло растительное – 10 г, бульон из баранины – 250 г, томат-пюре – 30 г, перец красный стручковый – 10 г, соль по вкусу.

Листья капусты среднего размера отпарить в течение нескольких минут (они должны стать мягкими и легко сворачиваться), обдать холодной водой и сцедить ее. Вареную баранину пропустить через мясорубку, смешать с отваренным сухим рисом, стушенным в сливочном масле репчатым луком, замоченным и отжатым белым хлебом, зеленью петрушки, солью и красным стручковым перцем. Фарш перемешать, разложить на листья и свернуть их в форме голубцов. Кастрюлю обильно смазать растительным маслом, дно ее посыпать рубленым луком и морковью, а поверх выложить голубцы. Слегка зарумянив голубцы в духовке, залить бульоном из баранины, добавить немного томата-пюре, накрыть промасленной бумагой и тушить до готовности при умеренной температуре. При подаче поверх голубцов положить дольки очищенных лимонов и густо полить прокипяченным бульоном, смешанным с лимонным соком.

Соус к мясу

Перец стручковый сладкий – 100 г, лук репчатый – 60 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 10 г, уксус ароматизованный – 5 г, сахар – 2 г, перец молотый черный, соль по вкусу.

Стручковый перец очистить от семян, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком и тушить с маслом на слабом огне 15 минут. Всыпать молотый перец, сахар, влить уксус и хорошо перемешать. Подавать в холодном виде к плову, к баранине

Шиш-кебаб по-турецки

Баранина – 2 кг, лимон – 1–2 шт., миндаль – 100 г, молоко кислое – 300 г, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мякоть баранины (заднюю ногу) нарезать кусочками по 30–40 г, положить в эмалированную посуду, полить соком лимона, посыпать солью, черным молотым перцем и выдержать в течение 2 часов. Нанизать кусочки мяса на вертел и обжарить на решетке или над раскаленными углями. Готовый шашлык посыпать измельченным миндалем и залить хорошо взбитым кислым молоком. Подать, не снимая мясо с вертела.

Бастурма (маринованный шашлык)

Говядина (вырезка) —200 г, лук репчатый – 70 г, уксус винный – 70 г, лук зеленый – 40 г, лимон – 20 г, базилик, кинза, перец, соль по вкусу.

Мясо, нарезанное кусками весом по 30–40 г, положить в посуду, посыпать солью, перцем и рубленым репчатым луком, залить уксусом и мариновать на холоде 5–6 часов. Жарить мясо на шампурах над раскаленными углями, подавать бастурму с зеленым и маринованным луком, зеленью, лимоном.

Долма турецкая

Жирную баранину порезать, смешать с чуть-чуть недоваренным рисом, посолить, поперчить. Отварить небольшой кочан капусты в воде. Обернуть в листья начинку из мяса и риса, как голубцы. Долму выложить в кастрюлю. Влить туда бульон, сметану и потушить с мукой, обжаренной в масле.

Баранина по-турецки

Обложить бока и дно кастрюли длинными полосками сала (200 г соленого шпика), нарезать туда 3 головки лука, положить 1,5 кг баранины (задняя четверть), по 2 морковки, петрушки и сельдерея, чайную ложку тмина, 5–6 листиков лавра, 20 зерен черного перца, по 2 гвоздики и имбиря, посолить, залить 1/2 бутылки уксуса (или кислым вином) пополам с водой, варить до готовности. Мясо разрезать на порции, бульон осветлить и процедить, заправить его 1 ложкой мучной поджарки, 2 стаканами длинных полосок соленых огурцов, проварить огурцы. Полить этим соусом баранину.

Кебаб из телячьего или говяжьего сердца

Сердце средней величины – 1 шт., жир – 1/2 стак., лук репчаты й – 5–6 шт., морковь – 1 шт., ломтик сельдерея, мука – 1 ст.л., томатная паста – 1 ст.л., белое вино – 1/2 стак., лавровый лист, красный и черный перец, соль по вкусу.

Очистить сердце от жира и пленок, хорошо промыть и нарезать кусочками величиной с грецкий орех. Поджарить на жире. Когда жидкость выпарится, прибавить последовательно и слегка поджарить лук, нарезанный кольцами, морковь и сельдерей, нарезанные кубиками, муку и томатную пасту. Затем посолить, посыпать красным и черным перцем, бросить лавровый лист и добавить 2 стакана кипятка и полстакана вина. Варить на слабом огне, пока не выпарится вся жидкость и останется только жир. Подавать с отварным рисом, отварной морковью, картофельным пюре.

Котлеты по-турецки

Мясо (лучше всего использовать молодую баранину, но можно и индейку и говяжью вырезку) – 1 кг.

Для соуса:

майонез – 190–200 г, соль – 1 ч.л., сахар —1/2 ч.л., крахмал – 2 ст. ложки, красный перец, зелень по вкусу.

Мясо мелко нарезать и выложить в приготовленный соус.

Ингредиенты для соуса перемешать до образования равномерной массы. Полученное (мясо + соус) поставить в холод но 12 часов (можно больше). На сковородку с кипящим растительным маслом (лучше оливковым) выкладывать столовой ложкой смесь. Обжарить до приятной на вид корочки. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью (но не луком). Подавать с салатом из свежих овощей, рисом или картофельным пюре.

Баранина с баклажанами

Обмыть 1 кг баклажанов, отрезать плодоножки и обжарить в 1/2 стакана оливкового масла. Когда баклажаны остынут, очистить кожицу и мелко нарезать. В том же жире обжарить 3–4 головки мелко нарезанного лука. Прибавить баклажаны, 4–5 очищенных и нарезанных кусочками помидоров, соль, черный перец и лавровый листик. Поварить смесь несколько минут, а затем протереть сквозь сито. Полученное пюре поставить на край плиты. Взять 750 г баранины и 2 овечьих хвоста. Удалить кости, а мясо нарезать небольшими кусочками и нанизать на вертел, чередуя кусок мяса, кусок хвоста и т. д. Обжарить шашлык на решетке и подать горячим, поместив на горячее пюре из баклажанов.

Бастия из тыквы с говядиной или телятиной

Нарезать кусочками 1 кг говядины или телятины и сварить в подсоленной воде до готовности. Припустить 2 головки мелко нарезанного репчатого лука в 2 столовых ложках жира. Очистить и нарезать кусочками тыкву. Уложить в сотейник последовательно слоями тыкву и мясо, перекладывая небольшим количеством припущенного лука, залить бульоном, полученным при варке мяса, и варить до готовности тыквы. Перед окончанием варки взбрызнуть готовую бастию соком из 1/2 кг зеленого винограда или соком 1 лимона.

Кюлбастия из телятины или говядины

Порезать на куски величиной с ладонь 1 кг жирной говядины или телятины и поджарить на решетке. В кастрюлю с 4–5 зубками чеснока, залитыми 1–2 стаканами уксуса, положить поджаренное мясо и влить 1–2 стакана бульона из концентрата или же воды. Подготовленную кюлбастию посолить, посыпать перцем, гвоздикой и тмином, накрыть крышкой, замазать ее тестом и варить на слабом огне или же запечь в духовке.

Перевернутый казан

Мясо куриное, лук репчатый – 1–2 шт., картофель, свекла, свежая капуста, морковь, жир любой (2–3 ложки с верхом).

В казан уложить ряд мяса кусочками, покрыть слоем нарезанного лука, уложить слой очищенной картошки средней величины, затем слой свеклы, нарезанной кубиками, закрыть слоем нарезанной капусты, последний слой – нарезанная морковь. Все слои посолить и поперчить. Сверху положить жир. Тушить 1,5 часа на очень медленном огне. Казан перевернуть на блюдо и можно подавать.

Люля из курицы с овощами и пряными травами

Куриное филе – 200 г, сладкий перец красный, желтый, зеленый – по 20 г, лук-шалот – 50 г, сыр гауда – 20 г, яйцо – 1 шт., помидоры – 6 шт., зеленый салат – 1 пучок, сливки (10 %) – 100 мл, белое сухое вино – 100 мл, растительное масло – 2 ст.л., приправа к курице, сушеный укроп и петрушка – по 1 ч.л., куркума, перечная смесь и чесночная приправа – по 0,5 ч.л.

Куриную грудку без кожи тонко отбить и измельчить ножом. Болгарский перец трех цветов промыть и нарезать мелкими кубиками. Таким же образом нарезать лук-шалот и сыр гауда. Добавить яйцо, петрушку, укроп, перечную смесь и чесночную приправу. Все тщательно перемешать с измельченным куриным мясом.

Полученную смесь сформовать в виде люля на бамбуковые шпажки и выложить на противень или сковороду, предварительно смазанные маслом. Поместить в духовку, готовить при температуре 180 ˚С в течение 12 минут.

Для приготовления соуса выпарить вино, добавить сливки, приправу к курице, куркуму и готовить на небольшом огне до загустения.

Готовые куриные люля выложить на тарелку, украсить помидорами черри и листьями салата, подлить соус.

Курица с восточным соусом

Курица – 1 шт., белый хлеб – 100 г, сыр – 60 г, масло сливочное – 80 г, соль, перец, зелень.

Для соуса:

Грецкие орехи, зелень, чеснок, томатный соус.

Для украшения:

Маринованные фрукты и соления.

Подготовленную курицу промыть и нафаршировать кубиками очищенного белого хлеба, нарезанного кубиками сыра, сливочным маслом, положить туда куриные потроха. Курицу зашить, посолить, поперчить и слегка смазать маргарином. Влить в чугунную сковородку 0,5 стакана воды, положить курицу и поставить в духовку. Жарить, поливая соком. Готовую курицу остудить, вытащить нитку и украсить маринованными фруктами и соленьями.

К курице подать соус: растолочь орехи и зелень с чесноком, добавить немного томатного соуса, посолить, поперчить.

Восточный соус из перца

Стручковый сладкий перец – 500 г, лук репчатый – 3–4 шт., чеснок – 2 дольки, растительное масло – 2 ст. ложки, щепотка сахара, соль, перец, уксус – 1 ст. ложка.

Стручки перца освободить от семян, вымыть и пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Затем потушить на небольшим огне 15 мин., добавив растительное масло. Добавить специи и все хорошо перемешать. Соус этот очень хорош к жареному мясу, особенно к баранине. Кроме того, его можно подать с белым хлебом.

Мясо барашка с листовым салатом

Мякоть баранины – 800 г, лук зеленый – 100 г, лук репчатый – 1 головка, морковь – 1 шт., листья зеленого салата – 50 г, сок 1/2 лимона, масло сливочное – 50 г, сахар – 1/2 ст. ложки, зелень укропа рубленая – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Морковь очистить, промыть и нарезать соломкой длиной 5 см. Репчатый лук очистить и разрезать на 8 частей. Зеленый лук промыть и нашинковать. Листья салата промыть и обсушить. Дно кастрюли выложить репчатым и зеленым луком и морковью, сверху ровным слоем разложить листья салата. Мясо сбрызнуть лимонным соком, нарезать крупными кусками. Добавить масло, сахар, посолить, залить половиной стакана воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 2 часов, пока мясо не станет мягким. Всыпать укроп и тушить еще 5 минут.

Подать блюдо горячим. При подаче на каждую тарелку положить несколько листьев салата, а на них – куски мяса.

Отбивные котлеты с чабрецом

Баранина, лук репчатый – 1 головка, масло оливковое – 2 ст. ложки, рубленая зелень чабреца – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, зелень петрушки.

Лук очистить, мелко натереть, посолить и оставить на 10 минут, затем отжать сок и соединить его с маслом. Отбивные котлеты натереть с обеих сторон смесью масла и лукового сока, обильно посыпать чабрецом и жарить по 5 минут с каждой стороны. Готовые отбивные выложить на сервировочное блюдо и оформить зеленью.

Шашлык из баранины в йогуртовом маринаде

Йогурт нежирный без фруктов —50 г, томатная паста – 1 ст. ложка, масло подсолнечное —1 ст. ложка, соль —1 ч. ложка, перец красный молотый – 1 ч. ложка, баранина (задняя часть) – 800 г.

Для маринада смешать все компоненты в однородную массу. Баранину промыть, нарезать кусочками, тщательно перемешать с маринадом и оставить на 12 часов. Затем вынуть мясо, нанизать на шампуры и жарить на углях или в гриле.

Жаркое из курицы

Курица – 1 шт., баклажаны – 2 шт., паприка молотая – 1 ст. ложка, картофель – 4 шт., помидоры – 4 шт., перец сладкий зеленый и желтый – по 1 шт., лук репчатый мелкий – 2 головки, масло сливочное – 50 г, соль и перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки и укропа.

У баклажанов удалить плодоножки, нарезать их кружочками толщиной 2 см, посыпать солью и оставить на 20 минут. Выделившийся сок отжать. Тушку курицы промыть, обсушить, разрезать на 8 частей, натереть солью, перцем и половиной нормы паприки. Картофель нарезать кружочками, сладкий перец – соломкой, лук мелко порубить. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, удалить плодоножки и семена и нарезать дольками. Баклажаны соединить с остальными овощами, приправить солью, перцем и оставшейся паприкой, уложить в смазанную маслом форму, накрыть крышкой и запекать 15 минут в разогретой духовке. Куски курицы обжарить до готовности на масле.

При подаче уложить на тарелку запеченные овощи, сверху поместить куски курицы. Оформить зеленью.

Жареные сосиски с сыром

Сосиски – 4 шт., горчица готовая – 1 ст. ложка, сыр плавленый – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, хлеб обжареный – 4 ломтика, листья зеленого салата.

Сосиски разрезать вдоль, срезы смазать горчицей. Затем половинки сосисок соединить, положив между ними ломтики сыра, и закрепить деревянной шпажкой, которую после обжаривания снять. Подготовленные сосиски обжарить на масле до образования золотистой корочки.

Подавать на листьях салата с обжаренными ломтиками хлеба.

Баранина в сметане

Баранина – 700 г, паприка – 1 столовая ложка, соль, черный молотый перец, красный жгучий перец по вкусу, куркума – 1 чайная ложка с верхом, мелко порезанная петрушка —2 ст. ложки, кокосовая стружка, нежирная сметана – 250 г, щепотка имбиря, сливочное масло или маргарин – 20 г, растительное масло – 2 ст. ложки, щепотка корицы, щепотка кориандра, мясной бульон (можно из кубиков) – 2 стакана.

Промыть баранину в холодной воде и обсушить, нарезать мясо небольшими кусками. Смешать сметану с солью, черным перцем, паприкой, имбирем и красным жгучим перцем и дать настояться в течение нескольких минут. Залить мясо подготовленным соусом, перемешать и оставить мариноваться при комнатной температуре не менее чем на два часа.

Растопить сливочное масло в глубокой сковороде, слегка обжарить мясо, добавить куркуму и сметанный соус, в котором мариновалось мясо, и довести до кипения.

Добавить горячий мясной бульон и тушить баранину 40–50 минут на небольшом огне. Перед окончанием тушения добавить кориандр, корицу, кокосовую стружку и оливковое масло. Подавать с рисом.

Хинди

Небольшая индейка, кислые яблоки, очищенные от кожицы и семечек, – 2 шт., апельсины, очищеные от кожуры и пленок, – 2 шт., груша, очищеная от кожуры и семечек, – 1 шт., сок одного лимона, петрушка – 1 пучок, молодой сельдерей – 2 ст. ложки, молотый черный перец – 2 ст. ложки, соль – 2 ст. ложки.

Промыть индейку и натереть внутри и снаружи соком лимона. Смешать соль, молотый перец и молотый сельдерей. Натереть индейку снаружи и изнутри этой смесью. Порезать яблоко, грушу и апельсин. Нафаршировать индейку порезанными фруктами, а затем уложить в жаропрочное блюдо и запекать при температуре 180 °C в течение 4 часов, время от времени поливая выделившимся соком. Подавать с ич пилавом или салатом.

Можно использовать крупную курицу вместо небольшой индейки.

КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

К ы с ы р

Крупномолотдя пшеница – 350 г, вода – 1 стакан, томатная паста – 1ст.л., красный перец молотый – 1 ст.л., соль по вкусу, лимонный сок – 110 мл, оливковое масло – 3/4 стакана, петрушка – 1 пучок, свежая мята – 1 пучек, помидор – 2 шт., салат-латук – 1 шт.

Перебрать пшеницу и поместить в кастрюлю, залить горячей водой и дать разбухнуть, плотно прикрыв крышку кастрюли. Как только пшеница достаточно разбухнет, добавить к этой массе пасту из красного перца, томатную пасту, соль и красный перец и перемешать. Продолжая перемешивать пшеничную массу, заправленную специями, добавить еще лимонный сок и оливковое масло. Удалить семена из помидоров, нарезать их мелкими дольками. Молодой зеленый лук, петрушку и листья мяты тонко нарезать и добавить к пшеничной массе, тщательно перемешать. Готовый кысыр выложить на лист салата и подать к столу.

Пилав куриный

Курица – 1 кг, зелень для супа – 1 пучок, лавровый лист —1–2 шт., гвоздика – 1 шт., острый перец – 1 шт., растительное или сливочное масло – 125 г, рис – 2 стакана, изюм – 2 ст.л., миндаль – 1–2 ст.л., соль, перец, порошок карри по вкусу.

Курицу отварить до мягкости с пучком крупно нарубленной зелени и пряностями. Рис вымыть, обсушить и обжарить в половине указанного количества сливочного или растительного масла. Затем добавить 4 стакана куриного бульона, приправить солью, перцем и порошком карри, добавить изюм и варить на слабом огне 10 минут. Затем горшок плотно закрыть крышкой, поставить в теплое место на 10 минут. Мясо отделить от костей, нарезать мелкими кусочками и обжарить в остатках сливочного или растительного масла. Миндаль также подрумянить и смешать с готовым рисом. Блюдо должно быть очень острым и одновременно сладким.

Пилав из баранины

Баранина – 500 г, рис – 1,5 стакана, растительное масло – 1/2 стакана, томатная паста – 1 ст.л., лук репчатый —3 шт., чеснок – 1 долька, изюм – 7 ст.л., миндаль – 2 ст.л., перец, соль по вкусу, сахар – 1 щепотка, укроп (нарубленный) – 1 ст.л. вода или мясной бульон.

Мясо нарезать кубиками и обжарить. Добавить чеснок, крупно нарубленный лук и немного воды, а незадолго до готовности мяса всыпать промытый и просушенный рис. Как только рис станет рассыпчатым, добавить томатную пасту и специи, подлить немного кипятка и поставить на слабый огонь, закрыв крышкой (время от времени подливать понемногу горячей воды). Рис должен остаться рассыпчатым. Как только пилав будет готов, добавить вымытый изюм и миндаль, а также мелко нарубленную зелень. Укутать, поставить в теплое место и в горячем виде подать на стол.

Ич пилав

Рис – 4 стакана, фисташки – 4 ст.л. изюм – 4 ст.л., баранья или куриная печенка – 250 г, репчатый лук – 1 шт., сливочное масло – 200 г, молотый черный перец – 1/2 ч.л., соль, белый перец – по 1/2 ч.л., вода или мясной бульон – 9 стаканов, сахарныи песок – 1 ч.л., петрушка – 1 пучок.

Перебрать рис, высыпать его в кастрюлю, добавить одну столовую ложку соли, залить кипятком, продержать около получаса. После промыть рис несколько раз в холодной воде. Нашинковать лук, изюм перебрать, ополоснуть и подержать в теплой воде, затем воду слить. Если используется печенка молодого барашка, то ее надо очистить от пленки и протоков, после чего промыть.

В казане разогреть сливочное масло, слегка обжарить фисташки и довести до розового оттенка, затем прибавить лук, печенку, нарезанную кубиками, и рис, помешивая деревянной ложкой, тушить. Смешать изюм и специи. Влить воду или бульон, посыпать солью, добавить сахар, все перемешать. Прикрыть крышку кастрюли. Как только закипит, убавить огонь, варить 15 минут. Проследить, чтобы рис хорошенько сварился. Снять кастрюлю с огня. Поднять крышку, накрыть кастрюлю салфеткой, затем крышку вернуть на место, отставить на 10–15 минут. Перебрать и промыть укроп, мелко нашинковать, посыпать им плов. Деревянной ложкой перемешать плов (начиная от краев до середины). Подавать в качестве гарнира к мясным блюдам.

Плов «Булгур»

Пшеничная крупа (булгур) – 600 г, сливочное масло – 200 г, репчатый лук – 4 шт., зеленый перец – 4 шт., помидоры – 6 шт., мясной бульон – 4 стакана, соль, молотый черный перец – по 1/4 ч.л.

Перебрать пшеницу, промыть, слить воду, порезать кубиками лук и помидоры. В кастрюле нагреть сливочное масло, обжарить до мягкости лук, добавить пшеницу, тушить, помешивая около 5 минут деревянной ложкой. Соединить помидоры и зеленый перец, продолжать варить еще немного, постоянно помешивая. Посолить, поперчить. Влить мясной бульон в пшеничную массу и прикрыть крышку кастрюли. Дать покипеть, довести до готовности. Снять с огня, расстелить под крышку салфетку и дать отстояться плову 10–15 минут. Перемешать плов, плотно прикрыть крышку и дать отстояться еще 5 минут, затем выложить на блюдо для плова и подавать к столу.

Плов по-крестьянски

Рис – 50 г, масло сливочное – 20 г, бульон – 100 г, соль.

Перебранный рис залить 4–5 стаканами теплой воды. Через 25–30 минут откинуть на дуршлаг, когда вода стечет, рис обжарить в кастрюле на масле 2–3 минуты и залить горячим бульоном. Доведя до кипения, сразу закрыть крышкой и поставить в духовку на 15–18 минут. Вынув кастрюлю из шкафа, перемешать рис и прибавить немного масла, чтобы крупа не подсохла и не слиплась, и посолить. Подавать рис горячим как гарнир к мясу, птице, а с сахарной пудрой – на десерт.

Пилав турецкий с рисом и черносливом

Поджарить 800 г баранины (нарезанной кусками, ломтями и в виде котлет) со 100 г масла или бараньего жира. Перед этим баранину натереть солью и перцем. В жаркое добавить 1 луковицу, пережарить с мясом. Отдельно отварить рис. Обдать кипятком 1 стакан чернослива, 1/2 стакана кишмиша и 1 стакан шепталы и выдержать 30 минут. Из чернослива вынуть косточки. Баранину, рис, чернослив, 100 г масла перемешать, прибавить ломтики 1/4 лимона или 1 киви. Пропарить в духовке. Можно брать на этот пилав телятину или курятину.

Аджем-плов

1/2 кг баранины от лопатки отделить от костей и нарезать кусочками. Положить в кастрюлю, залить 5 стаканами воды и поставить варить, добавив 3 головки мелко нарезанного лука, соль и черный перец. Варить до мягкости мяса. Нарезать кусочками околопочечное сало и вытопить из него жир. В этот жир положить 1 стакан перебранного и промытого риса, хорошо перемешать и залить бульоном, в котором варилось мясо. Варить рис до тех пор, пока он не набухнет. После чего положить его в кастрюлю с мясом. Доварить кушанье и подать его горячим.

Сладкий среднеазиатский плов

Рис – 600 г, морковь – 300 г, урюк – 300 г, жир(масло) – 300 г, лук репчатый – 3 шт., помидоры – 3 шт., кинза (кориандр) – 1 ст. ложка, черный перец – 10 горошин, зеленый лук (измельченный) – 0,5 стакана.

В перекаленное масло (традиционно – смесь растительного хлопкового, льняного, подсолнечного, кунжутного, орехового с животным жиром – конским, козьим, бараньим, говяжьим, птичьим салом и костным жиром, смешивать соответственно, например, льняное с козьим и т. д., однако допускается и одно растительное) заложить продукты, пережаривая по очереди, так, чтобы продукты сохраняли свой вид и цвет в следующем порядке: лук, морковь, помидоры. Потом сюда влить всю воду, дать закипеть и заложить урюк, рис, соль, пряности. Варить, помешивая для полного выпаривания воды. Если вода вся выпарилась, а продукты не готовы, можно долить кипяток. Готовый плов поставить на 15 мин. для упревания в закрытой посуде.

Каша с яйцами

Обжарить 2 крупных головки репчатого лука, измельченных на крупной терке, на масле (2 ложки). Затем прибавить 1 ложку муки (без верха) и слегка спассеровать. Влить 1 стакан костного бульона, приготовленного из готового концентрата, довести до кипения и продолжать варить. Готовую кашу вылить на тарелку, а сверху поместить желтки крутых яиц (6 яиц). Белки нарезать ломтиками и уложить вокруг каждого желтка в виде маргаритки.

Плов по-сулимански

Баранина (вареная мякоть) – 250 г, масло растительное – 1/2 стакана, рис длиннозерный – 2 стакана, лук репчатый – 1 головка, изюм без косточек – 1 ст. ложка, смородина черная – 1 ст. ложка, чеснок – 2 зубчика, помидоры – 2 шт., орешки кедровые или миндаль – 2 ст. ложки, сметана или йогурт – 1 стакан, соль и перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки.

Чеснок, лук и помидоры очистить и мелко порубить. Орехи обжарить в разогретой до 200 °С духовке в течение 5 минут. Рис обжарить на половине нормы масла в течение нескольких минут до прозрачности, затем влить 2 л кипящей воды и проварить 12 минут. Воду слить, рис обсушить.

На оставшемся масле спассеровать лук, добавить нарезанное мясо, изюм, смородину, чеснок, помидоры, орехи, перемешать, посолить и поперчить. Всыпать рис и еще раз перемешать. Довести до кипения и прогреть несколько минут на слабом огне под крышкой.

Подавать плов горячим, оформив зеленью. Отдельно подать сметану или йогурт.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Тюрбан из рыбы

Рыба – 500 г, яйца – 7 шт., хлеб белый черствый – 200 г, молоко – 1 стакан, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый по вкусу.

Рыбу отварить в воде со специями. Рыбу измельчить на мясорубке вместе с замоченным в молоке и отжатым белым хлебом. Белки взбить, добавить в рыбную массу. В форму, смазанную маслом, выложить полученную массу. Варить на водяной бане 40 минут.

Рыбные котлеты

Рыба (филе) – 2 кг, зеленый лук – 10 перьев, соль, кунжут, имбирь по вкусу яйцо – 1 шт. лимонныйсок.

Все ингредиенты перемешать с рыбным фаршем. Приготовить небольшие котлетки. Обвалять в муке, во взбитых с яйцом панировочных сухарях и обжарить в большом количестве масла в глубокой сковороде. Подавать в горячем виде.

Кефаль в оливковом масле

Кефаль (длиной 30–40 см) – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 5зубчика, морковь – 1 шт., картофель – 1шт., оливковое масло – 6 ст.л., помидоры – 2 шт., томатная паста – 1 ч.л., соль, молотый черный перец по вкусу, сахар – 0,5 ч.л., лимон – 2 шт., петрушка, укроп – по полпучка.

В проточной воде промыть рыбу (изнутри и снаружи). После того как стечет вода, отрезать кухонными ножницами плавники и головы. Разрезать рыбу на куски длиной около 2 сантиметров. Лук и чеснок очистить и нарезать тонкими кусочками. Картофель и морковь очистить и нарезать кусочками размером около 2 см. Взять сковороду с высокими краями и раскалить в ней оливковое масло. Потушить овощи на среднем огне в течение 10 минут, непрерывно помешивая. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы. Затем удалить плодоножку, мякоть мелко нарезать и положить к овощам. Добавить томатную пасту, соль, сахар, перец и 18 л воды, перемешать и довести до кипения. Положить в овощи кусочки рыбы. Промыть лимоны в горячей воде. Разрезать 1 лимон на 4 части и отложить в сторону, другой нарезать тонкими кружочками и выложить на рыбу с овощами. Тушить на слабом огне 30 минут. Рыбу посыпать зеленью.

Рыба по-турецки

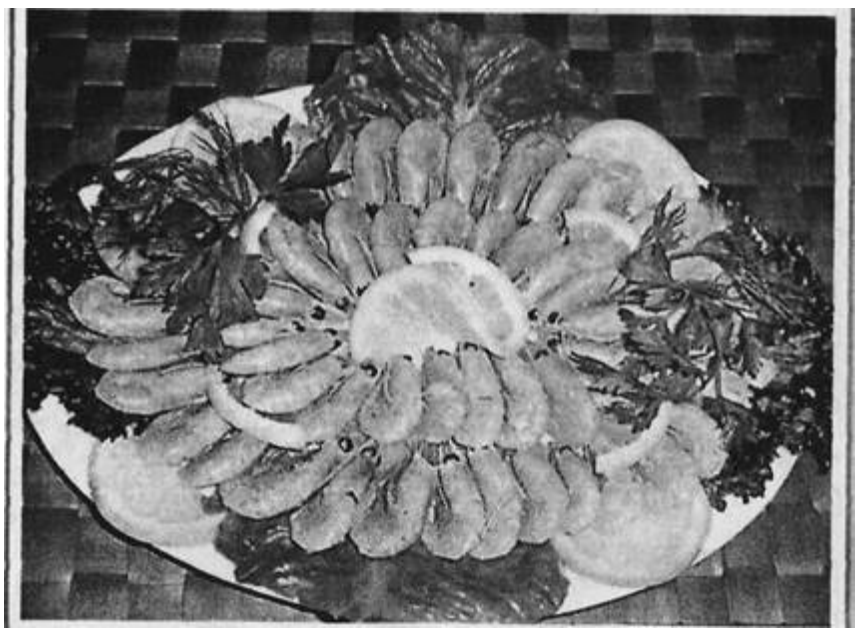
Форель (можно использовать морского окуня) – 1 кг, лимон – 2 шт., лук репчатый – 4 шт., молотый черный перец по вкусу, лавровый лист – 1 шт., помидоры – 4 шт., растительное масло – 1 ст. ложка, мелко порубленная петрушка – 1 пучок.

Отделить филе от костей, промыть и положить на тарелку обсохнуть. Отжать сок 1 лимона, смешать его с солью, залить рыбу и оставить мариноваться в течение 30 минут. Мелко порезать 2 луковицы, отжать сок из второго лимона. Налить в кастрюлю 1 литр воды, добавить в нее лук, сок лимона, лавровый лист и прокипятить в течение 30 минут. Добавить рыбу, кипятить еще 15 минут. Порезать оставшиеся 2 луковицы и обжарить их в масле до золотистого цвета. В огнеупорную посуду положить форель, выложить на нее жареный лук с остатками масла, крупно нарезанные помидоры, посыпать солью и черным молотым перцем и поставить запекаться при температуре 210 °С на 12 минут. Перед подачей посыпать петрушкой.

Креветки гювеч

Королевские креветки – 400 г (100 г на украшение), зеленый лук – 4 пера, шампиньоны – 100 г, болгарский перец – 2 шт. (красный и зеленый), томатный сок – 700 г., сыр – 80 г, чеснок – 1 зубчик, соль, белый перец, куркума по вкусу, сливочное масло – 60 г.

Растопить на сковороде сливочное масло. Чеснок мелко порубить. Креветки разрезать пополам, положить на сковороду и добавить чеснок. Слегка обжарить. Добавить нарезанный крупными кубиками болгарский перец, обжарить. Добавить нарезанные шампиньоны и зеленый лук. Налить томатный сок. Подержать сковороду на огне до испарения жидкости. Посолить, поперчить. Выложить в горшочек, посыпать сверху тертым сыром. Запекать в духовке 5–7 минут, пока сыр не растопится. Оставшиеся креветки посолить и, присыпав куркумой, целиком обжарить на сливочном масле и украсить ими блюдо.



Мидия пилаки

Мидии – 100 шт., лук репчатый – 2 головки, морковь – 2 шт., помидоры – 4 шт., чеснок – 5 зубчиков, картофель – 3 шт., масло оливковое – 6 ст. ложек, вода – 1 стакан, сахар – 1 ст. ложка, соль, перец черный молотый повкусу.

Лук репчатый, морковь, картофель нарезать кубиками. Репчатый лук спассеровать на оливковом масле до золотистого цвета. Добавить морковь и пассеровать еще 5 минут. Добавить мидии, картофель, чеснок, сахар, перец и воду. Тушить 15–20 минут до тех пор, пока не испарится жидкость.

Выложить мидии с овощами и оформить дольками лимона и петрушкой.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Питта

Сухие дрожжи – 7 ст.л., теплая вода – 1,75 стакана, сахар – 1,5 ч.л., пшеничная мука – 5,5 стаканов, соль – 2 ч.л.

Смешать теплую воду, дрожжи и сахар. Отставить до вспенивания. Затем соединить опару с мукой и солью, вымешивать до образования мягкого теста. Разделить на 12 шаров, каждый слегка сдавить, после раскатать в округлые лепешки толщиной до 5–7 мм. Положить кружки на посыпанную мукой тарелку и отставить на 1 час, накрыв посуду салфеткой. Нагревать духовку 10 минут до высокой температуры. Положить питту на сухой противень и держать на нижней решетке духовки 5 минут. Когда питта готова, низ должен быть золотистым, а верх – кремовым. Вынуть хлеб из духовки и подать к столу.

Тархана

Дрожжи – 100 г, лук репчатый – 700 г, помидоры (очень зрелые) – 1 кг, красные перцы – 250 г, натуральный йогурт (несладкий и неприправленный) —250 г, мука – 2 кг, вода – 1 стакан.

Дрожжи растворить в небольшом количестве воды. Помидоры очистить от кожицы. Тонко нарезать перец. Репчатый лук мелко нарезать. Смешивать дрожжи, йогурт, помидоры, перец и лук в емкости, до тех пор, пока они не превратятся в густую жидкость. В эту смесь потихоньку добавлять муку и месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным. На поднос насыпать муку, положить поверх тесто, накрыть тесто тканью. В теплом месте тесто будет подходить примерно 1 час, в прохладном месте – в течение 5–6 часов. После того как тесто поднялось, переложить его с подноса на стол и хорошо вымесить. Затем тесто снова положить на поднос и дать ему подойти еще. Повторять эту процедуру несколько раз. Теперь, когда тархана готова, от нее отщипывать маленькие кусочки, которые укладывать на ткань и дать им высохнуть на солнце до тех пор, пока они не станут ломкими. Мелко покрошить тархану, затем просеять через мелкое решето и поместить в сухие банки с хорошо притертой крышкой.

Яйца «Омер-паша»

Яйца – 2 шт., масло сливочное – 20 г, лук репчатый – 15 г, помидоры – 70 г, сыр тертый – 15 г, соус томатный – 10 г, соль по вкусу.

Нашинкованный лук припустить с маслом, добавить к нему очищенные от кожицы и семян и мелко нарезанные помидоры, полученную смесь поджарить, залить яйцами, посолить, посыпать сыром и запечь в духовке. Вокруг яиц сделать ободок из томатного соуса.

Яйца по-турецки

Яйца – 2 шт., масло сливочное – 30 г, печень куриная —70 г, сок мясной – 20 г, помидоры – 10 г, соль по вкусу.

Куриную печень припустить с маслом, залить мясным соком с очень мелко нарезанными помидорами и выложить на смазанную сливочным маслом сковороду. Приготовленную смесь залить яйцами, посолить и запечь в духовке. Вокруг готовых яиц сделать ободок из мясного сока с помидорами.

Блины с сыром по-турецки

Тесто – 60 г, соус белый – 50 г, сыр сливочный – 30 г, яйцо – 1/2 шт., масло растительное – 10 г, сухари – 10 г, соус томатный – 50 г, сок лимонный – 6 г, сахар по вкусу.

Очень густой белый соус в полутеплом состоянии смешать со сливочным сыром, посолить, поперчить и скатать из этой смеси шарики, а затем придать им форму сигары. Раскатать сдобное тесто в пласт толщиной 0,2 см, нарезать прямоугольными кусочками длиной 5–7 см и смочить. На каждый кусочек поместить фарш, края завернуть и защипнуть, блины смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить в большом количестве жира. Подавать с томатным соусом, приправленным лимонным соком и сахаром.

Пирог с ветчиной

Мука пшеничная – 1 стакан, дрожжи прессованные – 20 г, молоко – 1/2 стакана, чеснок – 1 зубчик, зелень – 20 г, ветчина – 100 г, сыр тертый – 30 г, сметана густая —1/2 стакана, яичный желток – 1 шт, сливки – 1 ст. ложка, перец душистый горошком и семена кориандра – по 1/2 ч. ложки.

Муку смешать с разведенными теплым молоком дрожжами и поставить на 15 минут в теплое место. Добавить мелкорубленую зелень, нарезанные мелкими кубиками чеснок и ветчину, сыр, сметану, замесить тесто и поставить его на 1 час в теплое место.

Выложить тесто в смазанную маслом форму, смазать взбитыми с яичным желтком сливками, посыпать растолченными горошинами перца и семенами кориандра и выпекать 30–40 минут в разогретой до 200 °С духовке.

Готовый пирог остудить и разрезать на порции.

Киббех биль саниех

Пшеница дробленая (бургул) – 200 г, мякоть ягненка, нарезанная равными кусочками – 400 г, рубленная ягнятина для начинки – 200 г, лук репчатый измельченный – 100 г, чеснок толченый или измельченный – 1 зубчик, корица —1 ч. ложка, специи, вода холодная – 2 ст. ложки, масло растительное – 60 мл, перец душистый – 0,5 ч. ложки, орешки кедровые 50 г ядер, изюм измельченный – 50 г, масло топленое или маргарин – 50 г.

Залить дробленую пшеницу холодной водой и дать постоять 5 минут. Хорошо обсушить. Положить ягнятину в кухонный комбайн с измельченным луком, корицей, специями и смешать в однородную пасту. Добавить холодную воду, хорошо перемешать. Сюда же высыпать набухшую дробленую пшеницу. Смешать в комбайне, пока не получится однородная паста (киббех).

Для начинки обжарить лук с чесноком в растительном масле, добавить рубленую ягнятину, дать быстро подрумяниться. Смешать с душистым перцем, кедровыми орехами и изюмом. В форму на дно выложить половину смеси ягнятины с пшеницей (киббех). Сверху поместить начинку. Выложить наверх остальной киббех. Нарезать по диагонали, чтобы получились ромбы, и верх смазать топленым жиром. Печь в умеренно горячей духовке приблизительно 45 минут. Поверхность должна быть поджаренной и хрустящей. Периодически поливать несколькими столовыми ложками бульона, чтобы внутренняя часть была влажной.

Употребляют с салатом, хлебом питта, гуммусом и йогуртом. Подают как горячим, так и холодным.

Лепешка с кунжутом

Мука пшеничная – 1 стакан, мука кукурузная – 1/2 стакана, дрожжи прессованные – 20 г, семена тмина молотые – 1 ч. ложка, соль – 1 ч. ложка, масло растительное – 4 ст. ложки, яичный желток – 1 шт., сливки – 2 ст. ложки, кунжут – 2 ст. ложки.

Дрожжи развести в 1 стакане воды, добавить соль, тмин, масло и муку. Замесить тесто и на 2 часа поставить его на расстойку в теплое место. Готовое тесто раскатать в лепешку, поместить на выстланный пергаментной бумагой противень, смазать взбитыми желтком и сливками, посыпать кунжутом и выпекать 20 минут в разогретой до 180 °С духовке.

Подавать лепешку с брынзой или салатом из овощей.

Таббулех (салат из дробленой пшеницы)

Пшеница дробленная (бургул) – 75 г, лук репчатый измельченный – 25 г, огурцы, нарезанные равными кусочками – 50 г, помидоры без кожици и семян, нарезанные равными кусочками, – 50 г, соль и перец, масло растительное – 30 мл, сок 0,5 лимона, зелень петрушки свежая измельченная и мята.

Залить дробленую пшеницу холодной водой и замочить на 10 минут. Хорошо высушить, выложить в миску. Добавить лук, огурец и помидор, посолить и поперчить. Смешать с растительным маслом и лимонным соком, перемешать с измельченной петрушкой и мятой.

Подавать на отдельных тарелках с краями, украсив листьями салата-латук, с гуммусом или кебабами.

Тосты с ветчиной и сыром

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сливочное масло – 2 ст. ложки, ветчина – 80 г, сыр – 40 г, зелень петрушки.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить сверху ломтики ветчины, а на них – ломтики сыра. Запекать до образования корочки. Подавать тосты горячими, оформив зеленью.

Лахмакун (турецкая пицца)

Рубленая баранина – 290 г, масло или маргарин – 75 г, лук репчатый – 2 шт., мелко порезанная петрушка – 3 ст. ложки, щепотка соли, помидоры – 1 шт., щепотка красного горького перца.

Для теста:

Просеянная мука – 290 г, сухие дрожжи – 10 г, соль – 1 ч. ложка, теплая вода – 150 г.

Длясмазки:

молоко – 70 г, соль —1 ч. ложка.

Для приготовления теста растворить дрожжи в теплой воде вместе с солью. Добавить муку и замесить тесто. Накрыть тесто полотенцем и оставить на полчаса в теплом месте. Разделить тесто на две части и прижать каждый кусок ладонью, накрыть мокрым полотенцем и оставить еще на полчаса.

Для приготовления начинки мелко порезать лук, смешать его с петрушкой, добавить мясо, растопленное масло, соль, мелко порезанный помидор (лучше снять с него кожицу, предварительно ошпарив), перец и тщательно перемешать. Теперь выложить смесь в кастрюлю и плотно утрамбовать ложкой.

Раскатать каждый кусок до толщины 5 мм. Обычно в Турции тесто не раскатывают, а растягивают с помощью пальцев и ровняют ладонями, но для того, чтобы ловко проделывать подобные процедуры, вам придется тренироваться не на одном куске теста, прежде чем вы достигнете мастерства, поэтому лучше все же воспользоваться скалкой. Выложить раскатанное тесто на смазанный противень и смазать с помощью кисточки молоком, взбитым с солью. Выложить на тесто начинку, отступая около 2 сантиметров от края теста.

Выпекать пиццу в горячей духовке при температуре 240 ˚С в течение 7–8 минут.

Су бореги (водяной борек)

Просеянная пшеничная мука – 640 г, яйцо – 4 шт., подсолнечное масло – 220 г, соль, брынза – 400 г, петрушка мелкорезанная – 1 пучок.

Приготовить водяной борек не просто, поэтому турки предпочитают покупать готовый, а не возиться с тестом на кухне. Но поскольку у нас купить борек невозможно, стоит попробовать испечь этот славный слоеный пирог. Итак…

Выложить муку горкой на ровную поверхность, сделать в серединке углубление и вылить в него яйца и немного подсоленной воды. Замесить гладкое эластичное тесто, разделить его на несколько частей, одна из которых должна быть больше остальных, накрыть тесто полотенцем и оставить на полчаса «отдыхать».

Раскатать каждую часть теста в тонкий лист толщиной 1 мм. Большую часть выложить в смазанную круглую форму для выпекания. В большой кастрюле вскипятить воду с добавлением соли и проварить каждый лист теста в течение 1 минуты, затем выложить их на бумажные полотенца, чтобы стекла вся вода. Основной лист теста смазать маслом, а затем выложить на него половину оставшихся обваренных пластов, смазывая каждый растительным маслом.

Размять вилкой брынзу, добавить мелко порезанную петрушку и хорошо перемешать. Выложить начинку из брынзы поверх уже уложенных пластов и разровнять, сбрызнуть маслом. Теперь уложить оставшиеся пласты теста друг на друга, смазывая каждый маслом. Когда все пласты уложены, взбить яичный желток с оставшимся растительным маслом и вылить поверх борека. Выпекать на умеренном огне до золотисто-коричневого цвета. Готовый борек перевернуть на блюдо и порезать кусками.

Пейнир татлиси (сырные шарики)

Сыр типа «Адыгейский» – 125 г, крахмал – 0,5 стакана, мука – 1 стакан, теплая вода —1 стакан, сахарная пудра – 0,5 стакана, маргарин – 125 г, яичный желток – 1 шт., сода, погашенная уксусом, – 1 ч. ложка,

Для сиропа:

сахар – 1 кг, вода – 2 стакана, сок половины лимона.

Замочить сыр в теплой воде и оставить размокать. Тем временем приготовить сироп: вскипятить воду, добавить сахар и вновь довести до кипения, добавить лимонный сок, уменьшить огонь и кипятить в течение десяти минут. Поставить кастрюлю с сиропом на маленький огонь или водяную баню, чтобы сироп не остывал.

Вынуть сыр из воды, обсушить. Размять сыр вилкой, добавить погашенную соду и сахар, перемешать. Добавить яичный желток и взбивать массу до тех пор, пока она не станет однородной. Теперь прибавить муку, крахмал, растопленный маргарин и замесить тесто. Из теста сформовать небольшие шарики и разложить их на смазанном противне на расстоянии 5 сантиметров друг от друга. Выпекать в течение 15 минут при температуре 160 °C.

Готовые шарики положить в кастрюлю с сиропом и прогреть в течение 3–5 минут. Затем осторожно перемешать снизу вверх, остудить и подавать.

Почя

Очень оригинальные и пикантные закусочные шарики.

Маргарин – 200 г, йогурт – 0,5 стакана, растительное масло – 0,5 стакана, порошок для печенья – 1 пакет, панировочные сухари, мука.

Начинка:

картофель – 3 шт., лук, растительное масло – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Маргарин, йогурт и растительное масло хорошо смешать, потом добавить пекарский порошок и муку. Вымешать тесто. Картошку отварить и с луком натереть на терке, добавить масло, соль, перец и смешать. Раскатать скалкой тесто, выдавить стаканом кружочки, на середину положить начинку из картошки, закрыть и придать круглую форму. Обвалять в панировочных сухарях. Разогреть духовку. Почя выложить на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 150 ˚С до готовности.

Турецкие лепешки

Традиционный турецкий хлеб, который часто пекут без каких-либо добавок, но можно и посыпать маковыми семечками или ароматными черными семечками наджеллы, которые похожи по вкусу на орегано.

На 3 шт.: вода – 240 мл, оливковое масло – 2 ст. ложки, белая хлебная мука – 450 г, соль —1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, сухие дрожжи – 1 ч. ложка, 1 яичный желток, смешанный с 2 ч. ложками воды, маковые семечки.

Влить в форму воду и оливковое масло. Если в инструкциях к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы полностью покрыть сухими ингредиентами жидкость. Добавить соль и сахар в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи. Поставить хлебопечку в режим «тесто» и включить. Когда тесто готово, достать тесто из хлебопечки и положить его на стол, посыпанный мукой. Разделить на 3 равные части и сформовать их в шары. Каждый шар раскатать в плоский круг диаметром 15 см. Накрыть пленкой и оставить подниматься на 20 минут. Разогреть духовку до 230 ˚С. Пальцами начертить на лепешках параллельные борозды, растягивая лепешки в стороны. Перевернуть лепешку на 90 градусов и начертить перпендикулярные борозды, создавая эффект решетки. Положить на противень, смазать каждую лепешку яйцом и посыпать маковыми семечками. Запекать 9-10 минут до золотистого цвета. Сразу же подавать.

Манты с чесночно-йогуртовым соусом

Тесто: неотбеленная мука – 2 стакана, соль —1 ч. ложка, слегка взбитые яйца – 2 шт., оливковое масло первого отжима – 1 ст. ложка, холодное молоко – 0,5 стакана, бараний или куриный бульон – 4 чашки.

Для чесночно-йогуртового соуса: натуральный йогурт —2/3 чашки, чеснок —4 головки, раздавленные, соль по вкусу.

Начинка: фарш из нежирной баранины или говядины —250 г, маленькая испанская луковица, мелко нашинкованная —1/2 стакана, мелко нарезанная свежая кудрявая петрушка —1/4 стакана, соль, свежемолотый черный перец по вкусу.

Заливка: несоленое масло —1/3, с ладкийперец (паприка) —1 ч. ложка, турецкий красный перец или молотый красный перец – S ч. ложки, сухая мята – 1 ч. ложка.

Просеять муку и соль в большую миску. Сделать колодец в центре и добавить яйца, масло оливковое и молоко. Хорошо смешать. Выложить смесь на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и деликатно вымесить в течение 8 минут, время от времени посыпая мукой руки и тесто, чтобы тесто не прилипало. Накрыть тесто влажной салфеткой и оставить на 45 минут.

Приготовление начинки. Соединить фарш, луковицу и петрушку в маленькой чашке. Приправить солью и перцем. Накрыть чашку и охладить начинку в холодильнике.

Нагреть духовку до 180 °C. Выложить тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Используя скалку (диаметром 2 см и длиной 70 см), раскатать очень тонкий круг диаметром 55 см и толщиной 1,5 мм. Присыпать рабочую поверхность мукой, чтобы избежать прилипания. Нарезать тесто на 80 квадратиков по 5 см. Положить около 1/2 чайной ложки начинки на каждый квадратик. Собрать все четыре уголка вместе и закрутить их пальцами, чтобы они плотно закрылись. Деликатно прижать каждый мант. Работая, продолжать присыпать пальцы мукой, чтобы избежать прилипания.

Поместить манты в слегка смазанную сковородку высотой 5 см. Выпекать 15 минут до светло-коричневого цвета. Вынуть сковородку из духовки и налить в нее бульон. Поставить сковородку обратно в духовку, убавить температуру до 160 °C и выпекать еще 10 минут.

В маленькой кастрюльке разогреть масло для заливки и растереть в нем паприку, турецкий перец и мяту.

Приготовление чесночно-йогуртового соуса. В маленькой чашке взбить йогурт, чеснок и соль до состояния однородной

массы. Накрыть чашку и поставить соус в холодильник по крайне мере на 15 минут.

Осторожно выложить манты на предварительно подогретые сервировочные тарелки. Налить сверху чесночно-йогуртовый соус и чуть-чуть заливки с травами.

Халва из манной крупы

Манная крупа – 2,5 стакана, молоко – 5 стаканов, фисташки – 1ст. ложка, сливочное масло – 250 г, сахарный песок – 2 стакана.

В кастрюлю насыпать манную крупу и положить фисташки. Постоянно помешивая деревянной ложкой в течение 30–45 минут, довести крупу до розоватого оттенка. Обжарить крупу с фисташками без масла. Снять кастрюлю с огня. В другую кастрюлю влить молоко, сливочное масло, сахарный песок и кипятить, постоянно помешивая деревянной ложкой. Убавить огонь, готовить на очень слабом огне до тех пор, пока молоко не выпарится. Снять с огня, накрыть салфеткой и подержать около 25 минут, время от времени помешивая деревянной ложкой, и вновь дать отстояться, чтобы крупинки халвы были более поджаристыми. Затем переложить на блюдо и подавать либо в теплом, либо в холодном виде.

Десерт халифа

Тесто слоеное – 150 г, мороженое ванильное, ореховое и фисташковое – по 4 шарика, семена кунжута – 3 ст. л., мед – 1 ст. л., масло растительное – 4 ст. л, корица молотая.

Кунжут обжарить на сухой сковороде, добавить мед и немного корицы. Тесто раскатать в 4 коржа диаметром 12–14 *см,* обжарить их на масле с обеих сторон и остудить.

Готовые коржи смазать медово-кунжутной смесью, сверху разложить шарики мороженого и посыпать корицей.

Турецкое печенье

Сливочное масло – 150 г, сахарный песок – 1 стакан, мука – 2 стакана, очищенный миндаль – 70 г.

Хорошо взбить размягченное сливочное масло, добавить сахарный песок и просеянную муку. Замесить тесто и раскатать толщиной 1 см. Вырезать из пласта разные фигурки (звезды, полумесяцы, ромбы). На каждое печенье положить миндаль. Выпекать 10–15 минут до золотистого цвета.

Щербет

Апельсины – 3 шт., лимон —1/2 шт., сахар – 1/2 стакана, розовая вода – 1–2 ч.л.

В фруктовые соки положить дольки апельсина и лимона, влить немного воды и прокипятить все. Процедить сквозь сито и остудить. Разбавить полученный сироп небольшим количеством розовой воды и подать к столу с кусочками льда.

Миндальное печенье

В 2 стакана очищенных и смолотых или растолченных миндальных ядер добавить 1 стакан сахарной пудры. Хорошо размешать смесь и замесить с 1 невзбитым белком. Сформовать печенье какой угодно формы, уложить в смазанный маслом противень и выпечь в совсем слабо нагретой духовке (печенье нужно скорее высушить, чем выпечь).

Восточное печенье

Грецкие орехи, изюм, сахар – 200 г, мука – 200 г, яйцо – 200 г, сода на кончике ножа.

Очищенные грецкие орехи, вымытые и просушенные изюм и курагу нарезать кусочками и перемешать Яйца растереть с сахаром, всыпать соду, муку размешать. Соединить все вместе и получившуюся очень густую массу положить на сковородку, смазанную маслом и выложенную промасленной бумагой. Печь 25–30 мин. в духовке при средней температуре. Готовое печенье выложить на блюдо, снять бумагу кусочками.

Маленький розовый торт

Тесто: мука – 500 г, соль – 1/2 чайной ложки, теплая вода – 1,4 л, уксус —8 капель, яйцо —1 шт., растительное масло – 1 ст. ложка.

Начинка: молоко – 1 /2 л, крахмал – 60 г, сахар – 550 г, орехи – 250 г, желток – 1 шт., растительное масло – 1 ст. ложка, ванильный сахар – 1 пакетик, лимон – 2 шт., сливочное масло – 200 г.

В муке сделать углубление, влить в него яйцо, смешанное с теплой водой, уксусом, солью и растительным маслом, и осторожно замесить теао. Теао месить на доске до тех пор, пока оно не будет отаавать от доски и не появятся пузыри. Тогда посыпать его мукой и поаавить в теплое место, прикрыв перевернутым горшком. Через 30 минут разделать тесто на салфетке на несколько кусков и приготовить из них тонкие слои теста. Из молока, маисового крахмала, 100 г сахара приготовить пудинг, остудить его и затем добавить тертые орехи, желток и сок 1 лимона. Каждый лиа теста в отдельности смазать растопленным сливочным маслом, после чего сложить их один на другой. Сверху положить начинку. Скатать тесто в рулет, по возможности туже. Рулет нарезать острым ножом на порции шириной примерно 3 см и выложить эти кусочки на хорошо смазанный маслом противень, выпекать в духовке при средней температуре в течение 20 минут. Пока рулет запекается, из оставшегося сахара и 1 стакана воды приготовить сироп, добавив пакетик ванильного сахара и нарезанный дольками лимон. Еще не остывшие кусочки рулета полить сиропом. Затем сложить их фасиво и подать на стол.

Пахлава слоеная

Мука пшеничная – 2 стакана, молоко —1/2 стакана, масло топленое – 1 стакан, яйцо – 1 шт., яичный белок – 1 шт., дрожжи пресованные – 20 г, орехи грецкие – 200 г, сахарная пудра – 1 стакан, мед – 80 г, молотые семена кардамона – на кончике ножа, соль по вкусу.

В теплом молоке развести дрожжи и соль. Добавить яйцо, немного масла, муку, замесить тесто, накрыть его тканью и поставить в теплое место на 40 минут.

Для начинки орехи пропустить через мясорубку и соединить с сахарной пудрой, медом и кардамоном.

Из теста раскатать 14–16 тонких коржей, уложить их на противень стопкой, смазывая каждый растопленным маслом. Первые и последние 3 коржа выкладывать без начинки, остальные прослаивать начинкой через каждые 2 коржа.

Смазать пахлаву яичным желтком, нарезать ромбиками и выпекать 30 минут в разогретой до 180 °С духовке.

Пикантные шарики по-восточному

Мука пшеничная – 2 стакана, масло сливочное – 200 г, сыр — 100 г, яичный желток – 3 шт., сметана густая – 1 ч. ложка, оливки без косточек – 30 шт., ядра миндаля —30 шт., соль по вкусу.

Охлажденное масло порубить с мукой, добавить яичные желтки, сметану, соль, тертый сыр и замесить густое тесто. Сформовать из теста шарики величиной с грецкий орех. В оливки вложить по ядру миндаля.

В шарики из теста вдавить по фаршированной оливке, уложить их на слегка смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–20 минут до золотистого цвета.

При подаче разложить шарики на блюде, наколов каждый на шпажку.

Пирожное «Катаиф»

Мука пшеничная – 1 стакан, сахар – 1 стакан, сливки жирные – 1 стакан, яйцо – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сахарная пудра – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Из яиц, соли и муки приготовить пресное тесто, раскатать его и нарезать мелкой соломкой. Полученную лапшу подсушить на воздухе, затем поджарить в умеренно нагретой духовке до золотистого цвета. Влить растопленное масло, перемешать и прогреть в духовке.

Из сахара и 1,5 стакана воды сварить сироп. Залить лапшу сиропом и вновь поставить в духовку. Когда лапша впитает весь сироп, переложить ее в форму и охладить.

Нарезать пирожное небольшими квадратиками, выложить на блюдо и оформить сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Персики по-восточному

Персики – 600 г, мед – 4 ст. ложки, корица молотая – 1/2 ч. ложки, цедра тертая 1 лимона, миндаль – 50 г, сметана – 1 стакан, йогурт – 1 стакан, сахар – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Персики промыть, ошпарить кипятком, облить холодной водой и снять кожицу. Разрезать на четыре части и удалить косточки. Мед растопить, добавить персики, корицу и лимонную цедру. Довести до кипения и прогреть под крышкой в течение 5-10 минут. Остудить. Миндаль обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета и соединить с персиками.

Для соуса смешать сметану с йогуртом, добавить сахар и лимонный сок. Охладить. Подавать персики с соусом.

Халва ореховая

Орехи грецкие – 200 г ядер, масло сливочное – 100 г, сахар – 1 стакан, молоко – 2 стакана, крахмал кукурузный – 1 ст. ложка, корица молотая 1 ч. ложка.

Крахмал развести небольшим количеством холодного молока.

Оставшееся молоко соединить с сахаром и при постоянном помешивании довести до кипения. Ядра орехов разрезать пополам, обжарить на масле до темно-коричневого цвета, залить молочным сиропом и прогревать под крышкой на слабом огне в течение 10 минут. Влить разведенный крахмал, перемешать и довести до кипения. Полученную массу разлить в креманки и посыпать корицей. Подавать халву горячей.

Инжир в сметане с орехами

Инжир – 450 г, сметана – 1 стакан, орехи грецкие рубленные – 2 ст. ложки.

Инжир промыть, удалить огрубевшую часть, прилегающую к стеблю, разложить на десертные тарелочки, полить взбитой сметаной и посыпать орехами.

Изысканный десерт

Дыня – 600 г, мед – 2 ст. ложки, сахар – 1/2 стакана, вино белое – 1 стакан, миндаль – 30 г.

Промытую дыню очистить, разрезать, удалить семена и протереть. Мед и сахар растопить на слабом огне, влить вино, постепенно ввести пюре из дыни, тщательно перемешать, разложить в формочки и заморозить.

Перед подачей переложить десерт в креманки и посыпать миндалем.

Мороженое «Зыбкие миражи»

Мороженное – 500 г, груши сочные – 4 шт., сахарная пудра – 1 стакан, шоколад – 100 г, вино – 1/2 стакана, ванильный сахар – 1/2 ч. ложки.

Сахарную пудру смешать с 1 стаканом воды и вином до полного растворения. Добавить ванильный сахар, прогреть на сильном огне в течение 10 минут, затем снять с огня. Груши очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину, опустить в теплый сироп, поставить на огонь и проварить 3 минуты. Снять с огня, остудить, затем вынуть груши из сиропа, дать стечь жидкости и охладить.

Перед подачей разложить в креманки по 2 шарика мороженого и 2 половинки груш, оформить растопленным шоколадом.

Ореховая нуга

Орехи грецкие или миндаль – 250 г, мед – 250 г, сахарная пудра – 150 г, печенье или вафли – 200 г, яичный белок – 2 шт., сахар – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, корица молотая – 1 /2 ч. ложки, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Белки взбить с добавлением соли и лимонного сока до получения устойчивой пены. Добавить сахар и ванилин, перемешать, охладить. Мед и сахарную пудру нагреть, помешивая, до начала карамелизации. Постепенно всыпать измельченные орехи, не прекращая помешивания. Добавить корицу, осторожно ввести взбитые белки, перемешать. Половину нормы печенья или вафель намазать слоем приготовленной ореховой нуги, накрыть оставшимся печеньем или вафлями и подсушить в прохладном месте в течение 2 дней.

Ореховый торт

Мука пшеничная – 2 стакана, масло сливочное – 200 г, сахар – 1/2 стакана, яйцо – 2 шт., сметана – 1 ст. ложка, мед – 2 ст. ложки, цедра тертая лимонная – 2 ст. ложки, разрыхлитель для теста – 1/2 ч. ложки, сливки жирные – 2 стакана, орехи лесные измельченные – 1 стакан, сахарная пудра – 2 ст. ложки, ванильный сахар – 1 ст. ложка.

Размягченное масло взбить с сахаром в пышную пену, добавить по одному яйца, затем сметану, мед, часть цедры, разрыхлитель и перемешать. Всыпать просеянную муку и быстро замесить тесто. Вылить его в выстланную пергаментной бумагой форму для торта и выпекать 30–35 минут в разогретой до 180 °С духовке. Готовый бисквит охладить и разрезать пополам по горизонтали.

Для начинки охлажденные сливки взбить в пену с сахарной пудрой и ванильным сахаром. 1/4 полученной массы оставить для оформления, 3/4 соединить с большей частью обжаренных орехов. Нижний корж торта смазать сливочно-ореховой массой, накрыть верхним коржом и слегка прижать. Верх торта оформить оставшимся кремом, отсадив его из кондитерского мешка с зубчатой насадкой, посыпать цедрой, бока посыпать оставшимися орехами.

Перед подачей выдержать торт в холодильнике в течение 5–6 часов.

Яблочный пирог

Мука пшеничная для теста и для посыпки – по 1 стакану, маргарин – 100 г, сахар для теста – 2 ст. ложки (для начинки – 3–4 ст. ложки, для посыпки – 1/4 стакана), разрыхлитель для теста – 1/2 ч. ложки, имбирь молотый – 1 /2 ч. ложки, соль по вкусу яблоки – 800 г, корица молотая – 1/2 ч. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, масло сливочное.

Просеянную муку порубить с охлажденным маргарином, добавить щепотку соли, сахар, имбирь, разрыхлитель и 3–4 столовые ложки воды. Замесить тесто, поставить его на 30 минут в холодильник, затем раскатать и выложить в смазанную маслом форму. Яблоки промыть, очистить, нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, обвалять в смеси сахара с корицей и уложить на тесто. Сахар, муку и масло смешать до получения крошки и посыпать яблоки. Выпекать пирог 40 минут в разогретой до 200 °С духовке. Охладить, разрезать на порции.

Подавать с мороженым.

Сливочное мороженое с орехами

Сливки жирные – 4 стакана, яичный желток – 5 шт., мед – 250 г, яичный белок – 3 шт, миндаль – 75 г.

1/2 стакана сливок нагреть на слабом огне, не доводя до кипения, добавить слегка взбитые желтки и продолжать прогревать, помешивая, пока масса не начнет приставать к ложке. Снять с огня, осторожно перемешать с медом, охладить. В полученную массу ввести оставшиеся взбитые сливки, затем – взбитые яичные белки, измельченные орехи, перемешать и заморозить.

Перед подачей мороженое сформовать в виде шариков.

Слоеное пирожное

Мука пшеничная – 500 г, яйцо – 1 шт., масло растительное для теста и для начинки – по 1 ст. ложке, уксус 3 %-ный – 1 ч. ложка, соль —1/2 ч. ложки, молоко – 2 стакана, сахар – 2 стакана, орехи лесные тертые – 250 г, масло сливочное – 200 г, лимон – 2 шт., яичный желток, крахмал – 3 ст. ложки, ванильный сахар – 1 ст. ложка, желе цветное или цукаты.

Муку соединить с яйцом, 1 стаканом теплой воды, уксусом, солью и маслом, замесить тесто и поставить на 30 минут в теплое место.

Для начинки молоко соединить с крахмалом и 1/2 стакана сахара, довести до кипения. Добавить орехи, яичный желток, сок 1 лимона и перемешать.

Готовое тесто разделить на несколько частей и раскатать в тонкие прямоугольные коржи. Смазать коржи растопленным сливочным маслом, уложить один на другой, сверху выложить начинку, скатать в плотный рулет и нарезать его ломтиками шириной 3 см. Уложить ломтики на смазанный растительным маслом противень и выпекать 30 минут в разогретой до 180 °С духовке.

Из оставшегося сахара и 1 стакана воды сварить сироп с добавлением ванильного сахара и нарезанного лимона. Охладить, процедить.

Теплое пирожное полить сиропом, оформить застывшим желе или цукатами.

Торт с ароматом маракуйи

Мука пшеничная – 1 стакан, масло сливочное – 110 г, сахарная пудра – 3 ст. ложки, яичный желток для теста – 1 шт. и для начинки – 3 шт., соль – на кончике ножа, маракуйя – 1 стакан пюре, сахар – 1 стакан, вино белое сухое – 1 стакан, желатин – 1 ст. ложка, сливки жирные – 1 стакан, миндаль рубленый – 3 ст. ложки.

Муку порубить с охлажденным маслом, добавить яичный желток, соль, сахарную пудру, замесить тесто и поставить на 1 час в холодильник. Затем тесто раскатать, выложить в смазанную маслом форму и выпекать 10 минут в разогретой до 200 °С духовке.

Половину нормы пюре из маракуйи, сахара и вина соединить и довести до кипения. В полученный сироп влить, помешивая, половину нормы распущенного желатина. Вылить желе на дно формы и охладить,

Оставшиеся пюре, сахар и вино смешать с 1/4 стакана воды и уварить на 1/3. Добавить желтки, помешивая, довести до кипения. Снять с огня, влить оставшийся желатин и поставить на 30 минут в холодильник. Затем массу смешать со взбитыми сливками и выложить на застывшее желе. Сверху положить корж и поставить на 3 часа в холодильник.

Перед подачей форму опустить на несколько секунд в горячую воду, выложить торт на плоское блюдо и оформить миндалем.

Творожные рожки

Творог – 200 г, мука пшеничная – 1 стакан, дрожжи прессованные – 20 г, молоко – 6 ст. ложек, сироп яблочный – 1 ст. ложка, масло сливочное – 80 г, соль – 1/4 ч. ложки.

Просеянную муку соединить с разведенными теплым молоком дрожжами, сиропом и оставить на 15 минут. Затем добавить нарезанное хлопьями охлажденное масло, отжатый и протертый творог, соль, замесить тесто и поставить его на 1 час в теплое место.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать 12 остроугольных треугольников и скатать их в рожки, начиная с широкого края. Уложить рожки на смазанный маслом противень, оставить на 10–15 минут для расстойки, затем выпекать 20 минут в разогретой до 180 ˚С духовке.

Подавать рожки с медом.

Заварное пирожное с сыром

Мука пшеничная – 1 стакан, масло сливочное – 100 г, яйцо – 4 шт., сыр – 180 г, соль – 1 /2 ч. ложки, мускдтный орех тертый – 1 щепотка.

1 стакан воды довести до кипения, положить масло, соль, мускатный орех и постепенно всыпать всю муку. Быстро перемешать массу на слабом огне до исчезновения комков, снять с огня и остудить до 80 °С. Добавить яйца по одному, каждый раз тщательно перемешивая. В конце замеса всыпать 3/4 нормы тертого сыра и еще раз перемешать.

Порции теста выложить столовой ложкой на выстланный пергаментной бумагой противень, посыпать оставшимся сыром и выпекать 30 минут в разогретой до 180 °С духовке.

Фруктовый десерт с марципаном

Виноград —200 г, малина замороженная – 150 г, марципан – 150 г, сливки жирные – 2 стакана, масло сливочное – 100 г, шоколад белый – 100 г, яичный желток – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, желатин – 1 ч. ложка, наливка вишневая – 3 ст. ложки, фисташки молотые – 50 г, ликер миндальный – S ч. ложки, желе смородиновое – 2 ст. ложки.

Для крема масло взбить с 2 столовыми ложками сахара, добавить желтки и перемешать. Ввести растопленный на водяной бане шоколад, замоченный и растворенный в подогретой вишневой наливке желатин, 1 стакан взбитых сливок, фисташки. Ягоды винограда промыть, разрезать пополам, удалить косточки. Марципановую массу смешать с оставшимся сахаром, раскатать между двумя слоями фольги в прямоугольный пласт, затем выложить в выстланную фольгой форму. На марципан, отступив от краев, выложить половину крема, затем – слой винограда и размороженной малины и вновь – слой крема. Накрыть начинку выступающими краями марципановой массы. Охладить десерт в течение 1 часа.

Перед подачей вынуть из формы, разрезать десерт на 16 кусочков, выложить на блюдо, оформить желе и сливками с ликером.

НАПИТКИ

Кофе мокко по-турецки

Этот вид кофе в зависимости от количества сахара, употребляемого при его приготовлении, бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или более густым.

Кофе по-турецки приготовляют двумя способами.

1. В кофейничек с кипящей водой засыпать кофе и сахар и довести до кипения. Закипевший кофе снять с огня, потом опять поставить на огонь и снова довести до кипения (в общей сложности это повторяется 3 раза).

2. Кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, залить холодной водой и выдержать несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейничек поставить на слабый огонь – так кофе закипает медленнее и на нем образуется больше пены. Доведя до кипения, снять его с огня, сразу поставить обратно и снова довести до кипения. Если желательно, чтобы кофе был без пены, после снятия с огня его слегка сбрызнуть холодной водой (несколькими каплями).

Готовый кофе подавать следующим образом. На небольшое блюдо поставить кофейничек, кофейные чашечки (филджаны) на маленьких блюдечках и стаканы с холодной водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе.

В таких случяах используют медные кофейнички, начищенные до блеска.

Кофе по-турецки с яичным желтком

На 1 чашку: кофе мелкого помола – 1 полная чайная ложка, яичный желток —1/2 шт, сахар.

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка. Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его можно подать в горячем и в охлажденном виде.

Сасик (айран с огурцами)

Чеснок – 1 зубчик, кефир (7 % жирности) – 800 г, большие огурцы, очищенные от кожицы, – 2 шт., оливковое масло – 1 ст. ложка, фенхель – 1 соловая ложка, соль – 1 чайная ложка, чабер (чабрец) – 1 чайная ложка, мята – 1 чайная ложка.

Вылить кефир в глубокую миску, добавить натертые на терке огурцы и соль. Тщательно перемешать вилкой, добавить по капле оливковое масло, осторожно перемешивая, чтобы масло не собралось на поверхности кефира. Сверху посыпать мелко порезанной зеленью: фенхелем, чабером и мятой.

Кофе по-турецки с перцем

Свежемолотый кофе, перец черный, масло сливочное – на кончике ножа.

Сварить кофе, добавив в него перец. Затем добавить соль и масло. После того как гуща осядет, можно разливать.

Турецкий кофе со льдом a ulait

На 2 порции: молоко – 1/2 чашки, молоко и сливки – 1/2 чашки пополам, кардамон – 6 стручков, крепкий охлажденный кофе – 1 чашка.

В кастрюле соединить молоко, молоко со сливками, сахар, кардамон, довести до кипения и готовить, помешивая, пока сахар не растворится, дать оаыть. Процедить смесь через мелкое ситечко в небольшой кувшин, добавить кофе и охладить напиток, накрыв крышкой, в течение 20 минут. Разделить кофе au lait между двумя бокалами, наполненными льдом.